**Рецепт цветаевского пирога с яблоками в сметанной заливке**

**Для теста:**

Мука — 250 г

Сливочное масло 82,5% — 120 г

Сахар — 100 г

Разрыхлитель — 5 г

Яйцо СО — 1 шт.

Соль — щепотка.

**Для начинки:**

Сметана 20–25% — 350 г

Сахар — 150 г

Кукурузный крахмал — 30 г

Яблоки — 4–5 шт.

Яйца СО — 2 шт.

Ванильный сахар — по вкусу.

Для подачи: сахарная пудра (по желанию).

Форма диаметр 24 см

**Приготовление:**

**Шаг 1**

**Сначала приготовить тесто.** Для этого муку, разрыхлитель и соль смешать со сливочным маслом комнатной температуры до состояния крошки.

**Шаг 2**

Яйцо с сахаром слегка взбить в крепкую пену.

**Шаг 3**

Добавить яичную массу в тесто и вымесить его. Готовая песочная основа не должна прилипать к рукам. Если липнет, добавить ещё немного муки.

**Шаг 4**

Тесто распределить по форме для выпекания диаметром 24 см.

**Шаг 5**

**Приготовить начинку:** сметану, яйца, сахар, ванильный сахар и крахмал смешать до однородного состояния.

**Шаг 6**

С яблок снять кожуру, разрезать на четыре части. Дольки нарезать тонкими слайсами по 0,5 см.

**Шаг 7**

Яблоки выложить на тесто, залить сметанным кремом, чтобы полностью утопить слайсы яблок, стараясь не перелить через края.

**Шаг 8**

Выпекать пирог около часа в предварительно разогретой духовке при 180 °С.

**Шаг 9**

Готовый цветаевский пирог должен подрумянится, а готовность начинки можно проверить шпажкой.

Приятного чаепития!