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

**Ингредиенты для песочного теста**

Мука – 250 г

Сливочное масло – 100 г

Сметана – 50 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 60 г

Соль - щепотка

**Ингредиенты для сметанной заливки**

Сметана – 350 г

Сахар – 100 г

Кукурузный крахмал – 20 г

Яйца – 20 шт.

Ванильный сахар – 1 пакетик (по желанию)

Яблоки – 4-5 штук

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить Цветаевский пирог с яблоками в сметанной заливке? Подготовим ингредиенты. Важно, чтобы сметана, масло и яйцо для приготовления основы пирога были очень холодными, только что из холодильника.

**Шаг 2**

Сначала приготовим песочную основу для Цветаевского пирога. Для этого просеиваем муку и в неё добавляем разрыхлитель. Перемешиваем до однородности. Пока отставляем в сторону.

**Шаг 3**

В другой чаше соединяем холодные сметану (15-20%) и яйцо. Добавляем сахар, щепотку соли для баланса вкуса, взбиваем венчиком до однородности.

**Шаг 4**

Далее необходимо перетереть муку с холодными кусочками сливочного масла. Быстро и просто это можно сделать при помощи блендера.

**Шаг 5**

Пробиваем всё до состояния мелкой сливочной крошки. Если блендера нет, можно просто перетереть муку с маслом руками или порубить ножом. Главное – чтобы получилась рассыпчатая крошка.

**Шаг 6**

Отправляем крошку в миску к взбитой сметане с яйцом и быстро замешиваем песочное тесто для пирога. Долго вымешивать тесто не нужно, иначе оно стане слишком плотным. Консистенция теста должна стать мягкой и не липнуть к рукам.

**Шаг 7**

Для выпечки удобно использовать форму со съёмным дном диаметром 25 см. Смазывать её сливочным маслом необходимости нет.

**Шаг 8**

Распределяем песочное тесто равномерно руками по форме, формируя бортики. Отправляем в холодильник.

**Шаг 9**

Теперь приготовим сметанную заливку для Цветаевского пирога. Для неё нам потребуется 350 г сметаны жирностью 15-20 %, 100 г сахара, 20 г кукурузного крахмала, 2 яйца и по желанию можно добавить ванильный сахар.

**Шаг 10**

В миске соединяем яйца, сахар и кукурузный крахмал. Взбиваем венчиком до однородности. Крахмал должен полностью разойтись, чтобы не осталось комочков.

**Шаг 11**

Затем добавляем сметану, ванильный сахар и всё перемешиваем до однородности. В итоге должна получится гладкая сметанная заливка.

**Шаг 12**

Яблоки для Цветаевского пирога (5 небольших или 4 средних) моем, очищаем от кожуры, удаляем сердцевину и нарезаем дольками толщиной 3-4 мм. Чтобы они не потемнели, их можно сбрызнуть лимонным соком.

**Шаг 13**

Достаём из холодильника форму с песочным тестом и выкладываем яблоки на основу равномерным слоем.

**Шаг 14**

Сверху заливаем сметанной заливкой так, чтобы она равномерно заполнила все пустоты между яблоками. Можно слегка потрясти форму с содержимым, чтобы всё равномерно распределилось.

**Шаг 15**

Сметанная заливка не должна доходить до высоты бортиков примерно на 3-4 мм, поскольку во время выпечки она немного поднимется.

**Шаг 16**

Сверху можно посыпать миндальными лепестками, если они есть.

**Шаг 17**

Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 50 минут. Выпекаем на режиме «верх-низ» без конвекции.

**Шаг 18**

Цветаевский пирог с яблоками в сметанной заливке в духовке приготовлен! Готовность его можно проверить зубочисткой.

**Шаг 19**

Даём остыть, раскрываем форму и подаём на стол. Пирог получился очень красивым, вкусным, ароматным и аппетитным. Его можно подавать как в тёплом, так и в холодном виде.

**Шаг 20**

В тёплом виде Цветаевский пирог очень нежный, а сметанная заливка похожа на мягкий сметанный крем. В охлаждённом виде она становится более плотной. Песочное тесто получается рассыпчатое и буквально тает во рту!

Приятного чаепития!