



Пайове с "кайма" и бутер тесто


8 порции

СЪСТАВКИ

320 г **бутер тесто** на руло*
100 г готов **крем**
20 г смлени **бадеми**
100 г "**кайма**"*
1 **яйце**, леко разбито
пудра захар за поръсване

*БУТЕР ТЕСТО
300 г чисто **брашно**
щипка сол
50 г несолено **масло**, охладено и
нарязано на малки кубчета
120 г несолено **масло**, замразено
вода за слепване

* "КАЙМА"
"Каймата" е комбинация от сушени
плодове, цитрусови плодове, ядки,
подправки, сурова мазнина от говеждо
месо и алкохол. За да я направите у
дома, всичко, от което се нуждаете, са
малко стафиди, френско грозде, малко
нарязана смесена кора, настъргана
ябълка, малко лимонов сок, подправки,
кафява захар и малко бренди. Можете
също така да добавите сушени череши и
сушени смокини, ако желаете.

200 г **стафиди**
300 г **френско грозде**
сокът на ½ лимон
200 г кафява захар
1 тръпчива ябълка, обелена и настърган
1 ч. л. универсална подправка
80 мл **бренди**

Сложете всичко в купа и разбъркайте.

Съхранявайте в буркан в хладилника до
4 седмици. Използвайте за пълнене на
пайове и тарт.

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®.
Развийте бутер тестото върху леко набрашнена повърхност и с
помощта на 8 см кръгла форма за бисквитки изрежете 8 кръга.
Използвайте форма за мъфини и поставете всеки кръг в една
от секциите.

В купа смесете крема и бадемите и сложете по 1 ч. л. от тази
смес във всеки кръг. Сега сложете 1 ч. л. от каймата върху
крема.

Изрежете 8 звезди от ляво върху тестото и ги поставете върху
каймата. Намажете ги внимателно с малко яйце и печете 25-30
минути до хубаво златисто. Оставете ги да починат във
формата за няколко минути, докато леко се охладят. Поръсете
с малко пудра захар и сервирайте.

АКО ПРАВИТЕ БУТЕР ТЕСТОТО САМИ

В купа смесете брашното и солта и добавете малките кубчета
масло и го втрийте в брашното, докато получите текстура на
галета. Сега бавно добавете водата, за да получите не твърде
меко тесто. Месете го за 2 минути и го оставете настрана
покрито за 15 минути.

Сега разточете тестото на правоъгълник, приблизително 30 x 20
см. Настържете ½ от замразеното масло върху долните 2/3 от
правоъгълника. Сега сгънете горната 1/3 част върху маслото и
сгънете долната част отгоре, като плик.

Обърнете сгънатото тесто на 90 градуса и го разточете отново
на 30 x 20 см и настържете другата половина от маслото по
същия начин, както преди, и сгънете. Покрийте го със стреч
фолио и го оставете да почине в хладилника за 30 минути.

Повторете процеса на сгъване още веднъж, покрийте тестото и
го оставете да почине в хладилника за още 30 минути.

Използвайте това тесто, за да направите пайовете с кайма.
Разточете го върху леко набрашнена повърхност до 2-3 мм и
следвайте горната рецепта.