

Ореховый пирог с медом и корицей



- 🕒 **Время:**
- 🍷 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

Для орехового пирога

- 15 яиц – отделить белки от желтков
- 450 г сахарной пудры
- 450 г тертых грецких орехов
- 8 г корицы
- 20 г разрыхлителя
- 100 г муки
- 25 мл коньяк МЕТАХА

Для сиропа

- 1 кг меда
- 500 г вода

Для мороженого

- 450 г жирного йогурта
- 150 г сливок
- 150 г сахарной пудры
- Апельсиновая цедра

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Для орехового пирога: взбиваем белки в пену с сахаром, постепенно добавляем желтки, а затем – и все остальные продукты. Выпекаем в нагретой до 165 градусов духовке в течение 40 минут ореховый корж. Для сиропа: перемешиваем все продукты и оставляем сироп вариться в течение 3 минут после закипания.

Приготовление мороженого. В глубокой посуде смешиваем все продукты вместе, закладываем их в специальный агрегат для мороженого. Если у нас его нет, то взбиваем все продукты вместе, кладем мороженное в морозилку и повторяем все те же действия шесть раз через каждые полчаса.

 Источник: atrium.gr