פאי אפרסקים

רכיבים:

לבסיס:

2½ כוסות קמח

4 כפות סוכר

2 כפיות אבקת אפייה

½ כפית מלח

225 גרם חמאה חצי קפואה (מונחת 10-15 דקות במקפיא)

2 חלמונים

5 כפות מיץ תפוזים טרי

1 כפית תמצית וניל טהור

למלית:

1½ ק"ג אפרסקים, קלופים, מגולענים ופרוסים ל-6 כל אחד

1½ כפות מיץ לימון טרי

½ כוס סוכר

¼ כוס סוכר חום בהיר

3 כפות קורנפלור

½ כפית קינמון

לשטרוייזל:

2 כוסות קמח

¾ כוס סוכר

1¼ כפיות קינמון

¼ כפית אבקת אפייה

130 גרם חמאה מומסת, מצוננת

אופן ההכנה:

הבסיס:

1. שמים את הקמח, הסוכר, אבקת האפייה והמלח במיכל מעבד-מזון ומערבבים לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את החמאה ומעבדים ב-4-5 לחיצות קצובות, ואז ממשיכים לעבד ברציפות 5-6 שניות, עד לקבלת תערובת פירורית דקה.

2. בקערה בינונית טורפים יחד את החלמונים, מיץ התפוזים והוניל במזלג. יוצקים מעל לתערובת הפירורים שבמעבד, ומעבדים במספר לחיצות עד לקבלת תערובת פירורים.

3. מעל למשטח מקומח ובידיים מקומחות מעצבים מהבצק עיגול שטוח. חותכים ל-6 חתיכות ומעבירים לתבנית. בידיים מקומחות מתחילים להדק את הבצק קודם לדפנות עבות בגובה כ-4½ ס"מ, ואחר כך לתחתית. מיישרים את הדפנות בסכין.

4. בינתיים, מחממים את התנור לחום בינוני-גבוה 190 מעלות.

המלית:

1. שמים את פרוסות האפרסקים בסיר גדול ורחב. יוצקים מעל את מיץ הלימון.

2. בקערה קטנה מערבבים את שני סוגי הסוכר, הקורנפלור והקינמון. מפזרים את תערובת הסוכר מעל האפרסקים ומערבבים. מכסים את הסיר ומביאים לאט להרתחה נמוכה. מערבבים בעדינות כדי שלא יידבקו לתחתית, וכשהאפרסקים מתחילים להגיר מיצים, מבשלים עוד 2 דקות. פותחים את המכסה ומסירים מהאש. מצננים 15 דקות ובעזרת כף מחוררת מעבירים את האפרסקים לבצק ללא הנוזלים.

השטרוייזל:

1. בקערה בינונית מערבבים יחד את הקמח, הסוכר, הקינמון ואבקת האפייה. מוסיפים את החמאה המומסת ומערבבים במזלג לקבלת תערובת פירורים, ומפזרים מעל האפרסקים (לא מהדקים לאפרסקים).

2. אופים כ-40 דקות עד שהשטרוייזל בצבע זהוב-שחום. מצננים בתבנית על רשת ½1עד 2 שעות לפני שחותכים. מגישים חמים עם כדור גלידת וניל.