

Слойки с сыром и фруктами

Вам понадобится

Груша	700 г
Тесто слоеное бездрожжевое	400 г
Сыр полутвердый	400 г
Яблоко	450 г
Масло сливочное	20 г
Яйцо	1 шт.
Сахар	50 г

Приготовление

- 1 Сыр разрезать на 4 ломтика по 10-11 см. Яблоко и грушу очистить от кожицы, сердцевины и семян, мякоть нарезать тонкими слайсами. Обжарить фрукты с сахаром на сливочном масле в течение 4 минут.
- 2 В отдельной емкости взбить яйцо. Тесто раскатать на присыпанном мукой столе, вырезать 4 квадрата по 10-11 см (по размеру ломтиков сыра) и 4 квадрата по 12-14 см.
- 3 На меньшие квадраты выложить по ломтику сыра и порции фруктов, накрыть большими квадратами. Края защипать и подвернуть вниз. Противень застелить пергаментом. Смазать заготовки яйцом, выложить на противень. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 210 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.