

Как приготовить

Шаг 1

Готовим тесто. Для этого размягченное сливочное масло растираем с сахаром.

Шаг 2

Добавляем яйца, разрыхлитель, ванилин, тертую цедру, сметану и взбиваем миксером до однородного состояния и растворения сахара.

Шаг 3

Постепенно добавляем муку и замешиваем мягкое тесто. Муки при этом может потребоваться чуть больше или чуть меньше.

Шаг 4

Разделяем тесто на две части. Одну часть отправляем в морозильник.

Шаг 5

Вторую часть теста распределяем по форме, делаем бортики и отправляем в разогретую духовку на 15-20 минут при температуре 170-180 градусов.

Шаг 6

Готовим начинку. Лимоны обдаем кипятком, разрезаем на 4 части каждый лимон и удаляем косточки. Вместе со шкуркой пропускаем лимоны через мясорубку.

Шаг 7

Добавляем в измельченные лимоны сахар и желатин. Перемешиваем. Яблоки нарезаем мелкими кубиками.

Шаг 8

Вынимаем из духовки основу для пирога и посыпаем крахмалом. Сверху выкладываем яблоки и лимонную смесь.

Шаг 9

На начинку натираем вторую часть теста из морозильника.

Шаг 10

Возвращаем третий пирог с яблоками и лимонами в духовку и выпекаем лимонный пирог до золотистого цвета примерно 45-50 минут при температуре 170-180 градусов.

Шаг 11

Разрезать лимонный пирог можно только тогда, когда он полностью остынет. Можно посыпать яблочно-лимонный пирог сахарной пудрой. Приятного аппетита!