

4

Σφολιάτα με αχλάδια

ΥΛΙΚΑ

500 γρ.	Σφολιάτα
1 κιλό	Αχλάδια
50 γρ.	Φουντούκια
50 γρ.	Ζάχαρη
50 γρ.	Κρέμα γάλακτος ή σαντιγί
1	Λεμόνι (τον χυμό του)
1	Ασπράδι (αβγό)
1	Κρόκο (αβγό)
50 γρ.	Μαρμελάδα (βερίκοκο)
	Φιλέ Αμύγδαλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανοίγουμε τη σφολιάτα σε διάσταση 35x30, τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί έτσι ώστε να περισσεύουν στα τοιχώματα και τρυπάμε με ένα πιρούνι. Ανακατεύουμε το τρίμμα φουντουκιού, την κρέμα γάλακτος και τον κρόκο αβγού για να γίνει μια μάζα. Απλώνουμε στο ταψί με τη σφολιάτα. Αλείφουμε τα γύρω-γύρω με το ασπράδι και τυλίγουμε (στρίβουμε) προς τα μέσα. Προηγουμένως έχουμε καθαρίσει και έχουμε κόψει σε φέτες τα αχλάδια και τα έχουμε ανακατέψει με το λεμόνι. Απλώνουμε σε σχέδιο τα αχλάδια, πασπαλίζουμε από επάνω τη ζάχαρη και το φιλέ αμυγδάλου. Ψήνουμε στους 180°C για 20-30'. Ενώ είναι ζεστό ακόμα, αλείφουμε με το πινέλο τη μαρμελάδα βερίκοκο.



Εάν θέλετε, μπορείτε να φτιάξετε ατομικά γλυκά και να τα πασπαλίσετε με λίγο τρίμμα φουντουκιού, για ακόμα μεγαλύτερη νοστιμιά!