



КЕКС С ГРУШЕЙ, ОВЕЧЬИМ СЫРОМ И КОППОЙ

Как же я люблю несладкие пироги!

Дети, правда, обижаются... Сегодня Марсель пришла со школы, забегает на кухню и спрашивает с надеждой: «Ты пирог печешь?»

- «Да, с грушей...» - отвечаю я.

Марсель расплывается в радостной улыбке. (Хотя, кстати, грушу она обычно выковыривает!)
- «... овечьим сыром и коппой» - продолжаю я.

Нууууу... И убежала есть свой круассан, даже не уточнив, что такое «коппа»...

Вообще «коппа» - это корсиканская колбаса. На итальянском это слово означает «загривок», и на самом деле, филе для коппа берут из спинной части туши.

Конечно, ее очень вкусно кушать просто с вином и сыром. Но, если вы, как и я, любите несладкую выпечку - это идеальный выбор!

Понадобится:

твердый овечий сыр - 100 граммов из магазина [HolovaNoga](#)

коппа - 50 граммов из магазина [HolovaNoga](#)

оливковое масло - 2 столовые ложки

у меня Olio Extra Virgin Di Olive от Campagn'Oilo, это ароматное нефilterованное оливковое масло вы найдете в магазине [HolovaNoga](#)

груши - 2 штуки

мука - 200 граммов (+разрыхлитель 1/2 чайной ложки)

яйца - 3 штуки

сметана - 100 граммов

сливки - 100 граммов

Под такой ароматный несладкий кекс чудесно подойдет молодое вино.

Мой выбор Beaujolais Nouveau «Plaisir de Vigne» из магазина [HolovaNoga](#)

Приготовление:

Смешать яйца, сметану, сливки, оливковое масло.

Порциями добавить муку.

Когда масса станет однородной, добавить натертый сыр, порезанную кубиками грушу и слайсам коппу.

Форму для кекса устелить пергаментом и вылить в нее тесто.

Запекать в заранее разогретой духовке 40 минут при температуре 180 градусов.

За 10 минут до конца приготовления, смазать поверхность кекса оливковым маслом и посыпать кунжутом.

Французскую атмосферу на фото создают посуда и приборы из магазина [Family Decor](#).