

Творожный пирог с мандаринами

Автор: Жаха

13.03.2011 18:31 - Обновлено 14.03.2011 13:41



Количество порций: 10

Время приготовления: 1 час 50 мин

Требуемые ингредиенты

Для теста:

- мука пшеничная - 200 г
- сахар - 50 г
- творог обезжиренный - 150 г
- масло растительное - 4 ст. ложки
- яйцо - 1 шт.
- разрыхлитель для теста - 1 ч. ложка

Для начинки:

- творог обезжиренный - 750 г
- мандарины - 630 г
- яйца - 3 шт.
- лимон - 1 /2 шт.
- масло сливочное - 100 г
- сахар - 150 г
- сметана - 250 г
- крем заварной - 100 г
- разрыхлитель для теста - 1 ч. ложка

Творожный пирог с мандаринами

Автор: Jaxa

13.03.2011 18:31 - Обновлено 14.03.2011 13:41

Для теста творог смешайте с растительным маслом, яйцом, сахаром, мукой и разрыхлителем.

Для начинки белки отделите от желтков. С лимона снимите цедру, натрите ее на терке, из мякоти отожмите сок.

Сливочное масло взбейте с сахаром и желтками, добавьте творог, сметану, заварной крем, разрыхлитель, лимонный сок, тертую цедру и взбейте смесь миксером. Добавьте половину нормы мандаринов, взбитые белки и перемешайте.

Тесто раскатайте, уложите в форму, смазанную маслом, сделав высокий бортик.

Выложите на тесто творожную массу, на него — оставшиеся мандарины. Выпекайте пирог 60 минут при 180 С.

Готовый пирог остудите, разрежьте на порции и посыпьте сахарной пудрой.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}