

Пирог с начинкой

Автор: Жаха

30.04.2011 04:47 -



Изумительно вкусно и ароматно.

Требуемые ингредиенты Для теста:

- 150 г муки
- 2 ч.л. (без горки) разрыхлителя
- 2 пакетика порошка ванильного пудинга
- 120 г сахара
- щепотка соли
- 2 яйца
- 120 г растопленного и охлажденного масла или маргарина
- 125 мл пахты

Для начинки:

- 2 спелых манго (примерно 300 г мякоти)
- 70 г сахара
- 2-3 ст.л. лимонного сока

Пирог с начинкой

Автор: Jaxa
30.04.2011 04:47 -

Для желе:

- 1 пакетик прозрачного желе для тортов
- 2 ст.л. (без горки) сахара
- 200 мл апельсинового сока

Для посыпки:

- сахарная пудра

1. Яйца взбить с сахаром, добавить пахту, масло, взбить. Смешать муку, разрыхлитель и порошок для пудинга. Просеять в яичную массу. Перемешать миксером до однородной массы.

2. Тесто выложить в смазанную жиром прямоугольную форму (25x11 см). Выпекать в разогретой до 180 С духовке примерно 40 минут

3. Готовый пирог вынуть из формы и остудить

4. Для начинки: очистить манго, отделить мякоть от косточки. Нарезать маленькими кубиками. Смешать с сахаром и лимонным соком.

5. Приготовить желе из порошка, сахара и апельсинового сока согласно инструкции на упаковке. Перемешать с манго, еще раз вскипятить. Остудить в течение 45 минут пока масса не загустеет.

6. Пирог разрезать вдоль по толщине на 3 слоя, начинить желе и поставить на холод. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой. Нарезать ножом-пилой.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}