

## Пирог с кремом «ТАТИ»

Автор: Jaxa

02.12.2010 19:36 - Обновлено 02.12.2010 19:39

---



Пирог с кремом «ТАТИ» украшает любой праздничный стол. Вкусная и безупречная.

### Требуемые ингредиенты

- 5 яиц
- 2/3 стакана сахара
- 3/4 стакана муки
- щепотка соли
- 1 ч.л. с горкой распушителя ваниль
- 1/3 стакана белого вина

### Для крема:

- Отделите 2 желтка от белков, взбейте с 1/3 стакана сахара, вином. Поставьте на водяную баню и не переставая помешивайте, чтобы не свернулось. Когда загустеет- снимайте. Теперь взбейте 2 белка со щепоткой соли и введите в остывший мус. Крем должен получится густоватым, не жидким.

Теперь отделите желтки от белков оставшихся 3 яиц и взбейте желтки с 1/3 стакана сахара и ванилью. Муку добавлять постепенно, не забудьте разрыхлитель. Теперь взбейте белки со щепоткой соли в крепкую пену и смешайте аккуратно с тестом. Выложите в смазаную маслом форму и выпекайте 25 минут при 170 гр. Вынимать можно только, когда бисквит остынет. Остывший корж покрыть кремом и украсить его виноградом или множеством разных фруктов и ягод

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

## Пирог с кремом «ТАТИ »

Автор: Јаха

02.12.2010 19:36 - Обновлено 02.12.2010 19:39

---

{jcomments on}