

## Вкусный пирог с творогом и черникой

Автор: Jaxa

01.01.2011 19:06 -

---



Пирог с творогом и черникой изумительно вкусно и красиво.

### Требуемые ингредиенты

#### Для теста:

- Масло сливочное или маргарин 250 гр. размягченный
- Мука 2,5 ст.
- Сахар 1 ст.
- Разрыхлитель для теста 1 ст.л.
- Сметана 5 ст.л.

#### Для начинки:

- Творог 400 гр.
- Сметана 200 гр.
- Яйца 3 шт.
- Сахар 1 ст.
- Ванильный сахар пакетик
- Черника свежая или замороженная 1 ст.

Соединить муку с сахаром и разрыхлителем для теста. В полученную рассыпчатую массу выложить размягченное сливочное масло и перетереть руками до получения крошки. В полученную песочную крошку добавить столовых ложек сметаны и замесить тесто. Тесто должно получиться не очень рассыпчатым, формоваться в шар. При замешивании теста у вас останется не использованная крошка, которую вы используете для присыпки пирога. Тесто выложить в разъемную форму диаметром 22 см, формируя высокие бортики.

## Вкусный пирог с творогом и черникой

Автор: Jaxa

01.01.2011 19:06 -

---

Творог для начинки взбейте блендером, продолжая взбивать добавьте сметану, сахар, отделенные от белков яичные желтки и ванильный сахар. Белки взбейте отдельно миксером в густую пену.

В полученную массу аккуратно выложите взбитые белки и перемешайте ложкой. Свежую чернику промойте и обсушите на полотенце, замороженную не размораживайте.

На тесто выложите начинку, чередуя ее с ягодами черники. Сверху присыпьте пирог оставшейся песочной крошкой. Если же при замесе теста крошки у вас не осталось, то можно и не присыпать, все равно получится вкусно и красиво.

Запекать в духовке при температуре 180-200 градусов 45-60 минут.

Горячий пирог сразу из духовки не доставать, дать ему остыть в выключенной духовке около 20 минут.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{jcomments on}