

detkityumen.ru

Пирог с вишней и творогом



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Вишня — 800 г.

Творог — 150 г.

Сахар — 135 г.

Растительное масло — 6 ст.л.

Молоко — 6 ст.л.

Мука — 300 г.

Сливки — 2 ч.л.

Яичный желток — 1 шт.

Лимонная цедра — 2 ст.л.

Крахмал — 30 г.

Разрыхлитель — 10 г.

Соль – щепотка

Приготовление:

Вишню для пирога вымыть, обсушить и удалить косточки, собрать сок . В кастрюльку положить вишню с соком, добавить 4 четырех столовые ложки сахара и варить около пяти минут на слабом огне.

Размешать крахмал в трех столовых ложках холодной воды и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой добавить в вишнево-сахарную смесь. Довести почти до кипения и полностью остудить.

Творог, 75 грамм сахара, натертую цедру одного лимона и щепотку соли хорошо смешать. Просеять в творожное тесто муку, смешанную с разрыхлителем. Вымесить тесто.

Тесто раскатать в форме квадрата. Это удобно делать прямо на кухонном столе, слегка присыпанном мукой. Сложить и снова раскатать тесто. Повторить дважды. Этот процесс сделает тесто пышным и придаст ему структуру слоеного. При последнем раскатывании создать из теста прямоугольник размером 50 на 30 сантиметров.

Духовку заранее нагреть до температуры 175 градусов. Разъемную круглую форму размером 26 сантиметров смазать маслом. Вишневую смесь намазать на тесто ровным слоем.

Скатать из теста рулет. Можно сделать это с помощью кухонного полотенца, так будет удобней. Нарезать рулет на 7 кусочков толщиной 5 сантиметров. Выложить кусочки рулета в форму вплотную друг к другу.

Взбить сливки и желток яйца, смазать кусочки рулета сверху. Дать расстояться 10-15 минут. Выпекать на второй полке духовки в течение 45 минут. Оставить остывать пирог в форме, подавать теплым. По желанию - со взбитыми сливками, можно посыпать пирог сахарной пудрой.

05.11.2014

[mebel_shik](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/169/