

detkityumen.ru

Пирог "Ягодный"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

50 гр. сливочного масла

200 гр. сметаны 25 %

200 гр. сахара

0,5 ч.л. гашеной соды

200 гр. ягод (я использовала бруснику)

мука

ДЛЯ КРЕМА:

200 гр. сметаны 25 %

200 гр. сахара

Приготовление:

Этот рецепт мне подсказала сестра, в пропорциях все было в стаканах или как водится "на глаз", поэтому когда готовила пыталась перевести в граммы и четко обозначить последовательность, в процессе поняла что буду в следующий раз делать по другому. Пирог получился вкусный и, думаю, полезный)

Шаг 1: Смешиваем яйца с сахаром

Шаг 2: Добавляем масло и сметану (позже поняла, что лучше начать с растирания масла с сахаром, а уж потом добавлять яйца и сметану)

Шаг 3: Добавляем гашеную соду

Шаг 4: Добавляем муку до консистенции густого кефира, но тесто не должно быть сильно жидким, у меня

получилось примерно 130 гр. муки и все смешиваем до однородной консистенции

Шаг 5: Включаем духовку на 180 градусов, берем форму для выпечки, я взяла разборную форму и вырезала из бумаги для выпечки круг на дно, для того чтобы позже было легче выложить готовый пирог на тарелку

Шаг 6: Выливаем тесто в форму, сверху выкладываем ягоды

Шаг 7: Ставим в разогретую духовку. По рецепту было написано 20 минут, у меня получилось минут на 40.

Спустя 20 минут середина была еще жидкая, поэтому через 20 минут начинаем следить за готовностью пирога.

Вот так он выглядит в готовом виде.

Шаг 8: Готовим крем. Смешиваем сметану и сахар так чтобы все крупинки сахара растворились. Можно крем поставить в холодильник до тех пор пока пирог не будет готов.

Шаг 9: Готовый пирог поливаем кремом и убираем в прохладу на 1-2 часа чтобы пропитался

Шаг 10 и последний: через 1,5 часа я достала пирог выложила на тарелку и украсила сверху ягодками! Приятного аппетита)

04.02.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/21/