

detkityumen.ru

Пирог "Утренняя роса"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- 200 гр. маргарина
- 150 гр. сахара
- 3 яйца
- 150 гр. сметаны
- 3 ст. ложки молока
- 2 стакана муки (300гр)
- 1 пакетик разрыхлителя (10гр)
- 2 ст. ложки какао
- 200 гр. творога для шариков
- 3 ст. ложки сахара для шариков
- 1 желток для шариков
- 5-6 ст. ложек кокосовой стружки для шариков
- 2 стакана молока для крема
- 1 яйцо для крема
- 150 гр. сахара для крема
- 2 ст ложки муки без горки для крема
- ванилин для крема

Приготовление:

Творог, сахар, желток и кокосовую стружку хорошо растереть.

Из полученной массы сделать шарики, размером с грецкий орех.

Убрать их в морозильную камеру на 30 минут.

Мягкий маргарин растереть с сахаром.
Добавить яйца и оставшийся белок, хорошо взбить,
затем влить сметану, молоко, муку и разрыхлитель, хорошо перемешать.
В смазанную маслом форму выложить половину теста.
В оставшееся тесто положить 2 ст. ложки какао, перемешать и выложить по верх белого теста.
Достать шарики из морозильной камеры и вдавить в тесто.
Выпекать в духовом шкафу 40-45 минут при температуре 180 градусов.
Для заварного крема взбить яйцо с сахаром и ванилью, добавить муку.
Влить 2 стакана молока и поставить на огонь, помешивая венчиком.
Довести до загустения крема.
Остыvший пирог выложить заварной крем и обсыпать порошком какао.

11.02.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/380/