

detkityumen.ru

Пирог со смородиной и бэзэ



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Масло сливочное — 100 граммов

Мука пшеничная — 200 граммов

Сахар — 200 граммов

Желток куриный — 3 штуки

Соль — 1 щепотка

Смородина замороженная или свежая — 300 граммов

Сахарная пудра — 100 граммов

Крахмал картофельный — 1 чайная ложка

Белок куриный — 3 штуки

Приготовление:

1. Для теста масло муку, сахар (50 гр.) и соль смешать в крошку.
2. Добавить желтки и замесить тесто. Если влаги не хватает, можно добавить 1-2 столовых ложки воды.
3. Раскатать тесто и перенести его в форму.
4. Поставить форму с тестом на полчаса в холодильник.
5. Достать форму с тестом и выпекать в духовке при 200С 15-17 минут.
6. Для начинки берём смородину (если замороженная, то не размораживая ошпариваем кипятком и даём воде стечь), смешиваем с крахмалом и сахарной пудрой.
7. Выкладываем ягоды на заготовку, выпекаем 20 минут при 200С. Один раз перемешиваем.
8. Для бэзэ взбиваем 3 белка и 150 гр сахара в крепкую пену.
9. Выкладываем взбитые белки на остывший пирог и отправляем в духовку немножко зарумяниться при высокой температуре.

29.02.2016

tata_2030

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/384/