

detkityumen.ru

## Тыквенный пирог



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто: 1 яйцо, 300 гр муки, 200 гр масла, 100 гр сахара, Щепотка соли. Начинка: 500 гр тыквы

500 гр творога

200 гр сахара

Сок 1 лимона

Цедры ½ лимона

5 яиц

2 ст.л крахмала

150 гр ягод

Приготовление:

Тыкву достать из морозилки(она уже мягкая), если свежая то надо мякоть порезать кубиками и отварить в теч. 15 мин в 50 мл.воды., блендером разбить в пюре, добавить половину лимонного сока и 50 гр сахара.

Тесто выложить в форму, приподняв края, тесто покрыть пекарской бумагой и насыпать на нее горох или бобы (для того , чтобы не деформировался корж. Выпекать 15 мин при 200 градусах. Удалить бобы.

Перемешать творог, цедру ,150 гр сахара, 5 желтков, крахмал и сок лимона.

Белки взбить и соединить с творожно-тыквенной массой.

На тесто выкладываем ягоды, затем творожно-тыквенную массу. Запекаем в духовке 50мин -1 час.

26.10.2018

[пахруська](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/622/](http://detkityumen.ru/recipe/622/)