

www.detkityumen.ru

Пирог из кулича с ягодами



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

У всех наверняка после Пасхи остаются куличи, которые уже никто не ест. Вот рецепт, как дать черствому куличу новую вкусную жизнь!

Потребуется:

Кулич - примерно 400-500 г

Молоко -100 г

Масло сливочное 50 г

Яйца 3 шт

Сметана 2 ст л

Сахар или сахарная пудра по вкусу

Замороженные или свежие ягоды (любые, у меня клубника и малина) 150-200 г

Приготовление:

Кулич порезать кубиками произвольно, но не очень маленькими. Залить молоком, можно чуток сахара добавить, если кулич был не очень сладкий. Желтки отделить от белков, желтки взбить с 2 ст л сахарной пудры до бела, добавить сметану, растопленное масло и снова взбить. Форму смазать сливочным маслом, в замоченный молоком кулич влить яичную смесь, аккуратно перемешать и переложить в форму для выпечки. Яичные белки взбить с сахарной пудрой в пену, выложить в форму на кулич равномерным слоем. Ягоды слегка разморозить, но не до конца, крупную клубнику нужно порезать, малина целиком, ягоды присыпать сахарной пудрой и выложить на белки в форму. Сверху присыпать мелкопорубленным куличом и сахаром, лучше коричневым, чтобы образовалась карамельная корочка. выпекать в духовке примерно 20-25 мин при температуре 180 гр.

Десерт получается очень воздушным, пропитанным и ароматным. Резать его лучше после остывания.

Приятного аппетита!

22.04.2014

[Surina](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/90/