

Черничный пирог

Ингредиенты

Тесто:

- Мука - 300 г
- Разрыхлитель - 2 ч.л
- Сахар - 100 г
- Ванилин -
- Яйцо - 2 шт
- Сливочное масло - 100 г

Начинка:

- Творог - 200 г
- Цедра лимона - 1 ч.л
- Сахар - 225 г
- Ванилин -
- Яйцо - 2 шт
- Черника - 400 г



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Муку смешать с пекарским порошком.
Добавить сахар, ванилин, яйца, сливочное масло

2

Придать форму шара, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

3

Противень смазать раст. маслом, раскатать на нем тесто и сделать бортики, прижав их вилкой, выпекать 10 мин при 180 t

4

Начинка:
творог смешать с цедрой, сахаром, желтками и ванилином, белки взбить, сливки взбить

5

Осторожно смещать сливки и белки с творожной массой, выложить на тесто ягоды

6

Сверху ягод выложить творожную массу. выпекать 25 мин. при 180 t, дать остыть и украсить либо сахарной пудрой, либо черникой.

Приятного вам аппетита :)