

Тертый пирог с творогом и апельсинами

Ингредиенты

- Творог - 500 г
- Апельсин - 3 шт
- Сахар - 60 г
- Яйцо - 2 шт
- Ванильный сахар - 1 пакетик
- Джем - 4 ст. л апельсиновый

для теста

- Мука - 250 г + еще немного, чтобы присыпать форму
- Сливочное масло - 130 г + еще немного, чтобы смазать форму
- Яйцо - 1 шт
- Сахарная пудра - 2 ст. л
- Кардамон - молотый четверть чайной ложки
- Соль - четверть чайной ложки



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Цедру одного апельсина натрите на мелкой терке и добавьте в творог. Разбейте туда же яйца, добавьте обычный и ванильный сахар. Взбивайте миксером или перемешивайте лопаткой до однородной консистенции. У оставшихся апельсинов срежьте кожуру с белой ватой, мякоть нарежьте небольшими кубиками, косточки удалите. Добавьте нарезанные апельсины в творог и аккуратно перемешайте.

2

Для теста натрите сливочное масло на крупной терке и смешайте с мукой, яйцом, сахарной пудрой, специями. Замесите эластичное однородное тесто.

3

Смажьте квадратную жаропрочную форму 20–25 см сливочным маслом и присыпьте мукой. Третью теста натрите на крупной терке и выстелите получившейся крошкой дно формы. Сверху выложите творожную начинку, затем слой апельсинового джема. Оставшееся тесто натрите на терке прямо на пирог. Выпекайте в разогретой до 190 °С духовке 1 ч – 1 ч 20 минут.

Приятного вам аппетита :)