

Пирог «Аристократ»



200 г сливочного масла, 100 г сметаны, 0,5 стакана сахара, 3 желтка, 1 ст. ложка разрыхлителя, 3 стакана муки.

Для начинки: 500 г творога, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки манки, 1 желток.

Для бeze: 4 белка, 3 ст. ложки сахара.

Соединить масло, желтки, сметану, добавить муку и разрыхлитель. Тщательно перемешать и поставить тесто в холодильник на 1 час.

Приготовление начинки: творог смешать с сахаром, добавить желток, манку. Растереть ложкой или миксером в гладкую массу. Тесто поместить в форму, сверху выложить творожную начинку и разложить тонко нарезанные яблоки. Запекать при 180° 25-30 минут.

Пирог украсить бeze и слегка подпечь.

Приготовление бeze: взбить охлажденные белки с сахаром до твердых пиков.

Готовый пирог вынуть из формы, остудить и нарезать.