

Пирог «Кисельные берега»



2,5 стакана муки, 200 г маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя для теста, 4 яйца, 200 г сахара, 2 ст. ложки какао, джем любой, 1 пачка киселя.

Муку и маргарин натереть на тёрке. Разрыхлитель, желтки и 100 г сахара размешать. Замесить тесто. Тесто разделить на 2 части, в одну часть добавить какао-порошок, убрать в холодильник.

Пока тесто «прохлаждается» в холодильнике, взбить яичные белки. Не прекращая взбивать, постепенно добавить сахар (100 г) и сухой кисель из пачки.

В смазанную растительным маслом форму выложить слоями: обычное тесто, натёртое на тёрке, далее – приглянувшийся вам джем, затем – тесто с какао, натёртое на тёрке, и сверху – взбитые белки.

Пирог поставить в разогретую духовку и выпечь при средней температуре. Остудить. Посыпать сахарной пудрой, нарезать.

До чего же вкусно!