

Пирог с творожно-вишнёвой начинкой



Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 2 ст. ложки молока, 1 желток, 2 ст. ложки сахарной пудры, щепотка соли.

Для начинки: 200 г вишни без косточек, 100 г сливочного сыра, 150 г творога, 50 г сметаны, 3 ст. ложки сахара, 1 яйцо, ванилин, 1 ст. ложка крахмала.

Приготовление этого пирога не вызовет сложностей. При соблюдении всех правил рецепта вы получите очень вкусное лакомство с нежной творожной начинкой и сочной вишней.

Муку просеять, смешать с сахарной пудрой и солью, перемешать. Добавить нарезанное кусочками холодное сливочное масло и яичный желток, растереть всё в крошку. Влить молоко, быстро замесить тесто. Молоко вливать по столовой ложке, так как его может понадобиться больше или меньше – в зависимости от консистенции теста.

Распределить приготовленное тесто тонким слоем по форме, формируя бортики. Наколоть и убрать на время в холодильник, пока будет готовиться начинка.

Приготовление начинки: перемешать протёртый через сито творог со сливочным сыром. Добавить сахар, сметану, ванилин, яйца, тщательно перемешать.

Вымытую и без косточек вишню перемешать с крахмалом.

Если вы используете замороженную вишню, то её необходимо полностью разморозить и слить весь сок.

Вылить творожную начинку в форму на тесто, разровнять поверхность. Сверху выложить вишню, аккуратно вдавливая её в творог.

Выпекать творожный пирог с вишней в разогретой духовке 40-50 минут при температуре 190°.

Охладить пирог в форме, выложить на тарелку, нарезать порционными кусками.

Время приготовления 70 минут