

Творожно-маковый пирог



Для теста-посыпки: 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, разрыхлитель на кончике ножа, 150 г муки.

Для творожной начинки: 250 г творога, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г крахмала, 10 г порошка для ванильного пудинга.

Для маковой начинки: 125 мл молока, 40 г сахара, 70 г молотого мака, 1 яйцо, 30 г панировочных сухарей.

Смешать масло с сахаром, разрыхлителем, ванильным сахаром и мукой, перемешать до крошки. Две трети уложить на дно смазанной формы.

Для творожной начинки смешать все ингредиенты. Поместить массу в кондитерский мешок с круглой насадкой. Выложить на корж круг посередине и два кольца вокруг, оставив от последнего кольца до краев формы зазор в 1 см (для теста).

Вскипятить молоко с сахаром, смешать с маком и дать постоять. Добавить яйцо и сухари.

Выложить массу в кондитерский мешок и сформировать 2 кольца в промежутках между творожными кольцами.

Выложить оставшуюся посыпку в зазор и поверх начинок.
Выпекать 35-40 минут при 175°.