

Пирог «Творожно-вишневое удовольствие»



Для теста: 150 г сахара, 2 яйца, 125 г растопленного маргарина, 1 чайная ложка цедры лимона, 5 ст. ложек молока, 600 г муки, щепотка соли, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло для выпекания, молотые сухари.

Для начинки: 600 г творога, 100 г сахара, 2 ст. ложки крахмала, 2 яйца, 3 ст. ложки молока, 300 г консервированных вишен, 100 г кураги.

Замесить тесто: сахар растереть с яйцами, добавить маргарин, цедру лимона, молоко, соль, разрыхлитель и муку. Всё хорошо перемешать.

Приготовление начинки: творог перемешать с сахаром, добавить яйца, крахмал, молоко.

Форму для пирога смазать растительным маслом, посыпать сухарями. Выложить тесто. Сверху положить вишни без косточек, нарезанную курагу, поверх – творожную начинку. Пирог поместить в нагретую до средней температуры духовку и выпекать до

ГОТОВНОСТИ 45-55 минут.