

Пирог «Ягодный салют»

2011-07-17 12:38:26



Честно признаюсь - идею этого пирога я увидела на ЖЖ, но уже не помню у кого, уж простите, но мне настолько понравилась эта идея, что я повторила это чудо уже два раза! Ягоды в этом году много, уже и не знаю что с ней делать, а этот рецепт настоящее спасение!

На даче я купила свежую сметанку, сливочное масло, творог, собрала ягоду и получился настоящий деревенский пирог!!!

Итак, нам понадобится: **Для теста:** 2,5 ст муки 150г сливочного масла 1 стакан сметаны 5 ст ложки сахара 1/4 ч ложки соды (чтобы тесто было мягче) ванильный сахар **Для начинки:** любые фрукты или ягоды (до 4-х видов) 200г. творога 1 яйцо 5 ст.л. сахара **Для посыпки:** 30 г. сливочного масла 40 г. сахара 50-100г муки

Тесто я делала в кухонном комбайне, так быстрее. Закладываем в него кусочки размягченного сливочного масла, сахар, соль и ванильный сахар, взбиваем до пышной массы, после чего постепенно высыпая просеянную муку. Добавляем сметану и соду, после чего быстро смешиваем до однородной массы, заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник на полчаса.

Достаём, распределяем по форме, оставляем небольшой кусочек, протыкаем всю поверхность вилкой и ставим в разогретую до 200°С духовку на 10-15 минут.



Ягоду промываем и перебираем. Кстати, можно использовать и любые фрукты, к примеру [айва японская](#) замечательно подходит для этого пирога!

Готовим вместе с Нямой

Пирог «Ягодный салют»

Творог взбиваем в комбайне с сахаром и яйцом, выкладываем на дно готового теста. Делаем из остатков теста две колбаски и кладём их крест на крест. После чего в каждое отделение выкладываем ягоды или фрукты.



Ингредиенты для посыпки растираем руками, до получения крупной крошки и посыпаем сверху пирог.

Выпекаем 20 минут при 180 °С.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru