

Ягодный пирог с безе

2011-05-22 22:24:52



Для случаев, когда очень хочется вкусенького, я храню в морозильной камере шарик песочного теста, быстренько его достаю и весь процесс приготовления этого пирога занимает не более получаса!

Нам понадобится: Для начинки:

2 стакана любых ягод, 2 ч.л. крахмала и 0,5 ст. сахара (по вкусу)

Для безе: 2 белка и 0,5 стакана сах. пудры **Для теста:**

□ 250 г муки 200 г сливочного масла 100 г сахара 2 ст.л. несладкого какао 2 желтка щепотка соли

Сливочное масло нарезаем кубиками и оставляем до размягчения. Муку просеиваем с какао в чашу комбайна, добавляем соль, сахар, сливочное масло и растираем всё это в крошку. Следом добавляем желтки, должен получиться вот такой шарик:



Заворачиваем его в пищевую плёнку и убираем на полчаса в холодильник. После чего равномерно распределяем тесто по поверхности смазанной формы, протыкаем всю поверхность вилкой, чтобы тесто сильно не вздулось. Выпекаем при 200°С 15 минут.



Готовим вместе с Нямой

Ягодный пирог с безе

Ягоды провариваем с сахаром, пока они не дадут сок. Крахмал разводим в небольшой количестве воды и вливаем в ягоды, хорошо перемешиваем и выливаем начинку на тесто.



Белки хорошо взбиваем с сахарной пудрой, они не должны растекаться, даже если вы наклоните миску набок.



Отсаживаем их из кондитерского мешочка на начинку и убираем форму обратно в прогретую духовку, пока на безе шапочки не станут золотистого цвета.

Это безе не получается полностью сухим, только верхушки, а внутри тягучий белковый крем, очень вкусно! Можно при взбивании белков добавить пару капель любой эссенции.



Приятного аппетита!

© www.njama.ru

Готовим вместе с Нямой

Ягодный пирог с безе

Кстати, а мы только приехали с дачи, как раз подкормили наши ягодки, ведь пирог я делала из дачных ягод. У меня наконец-то возшла мята, а это значит, что скоро я начну делать мой любимый [коктейль мохито, рецепт](#) которого можно прочитать по ссылке. В этом году посадила и перечную и мелиссу, так что будет много "мятных" рецептов =))