

Вишнёвый пирог

Добавил(а) Оля
21.08.12 14:43 -



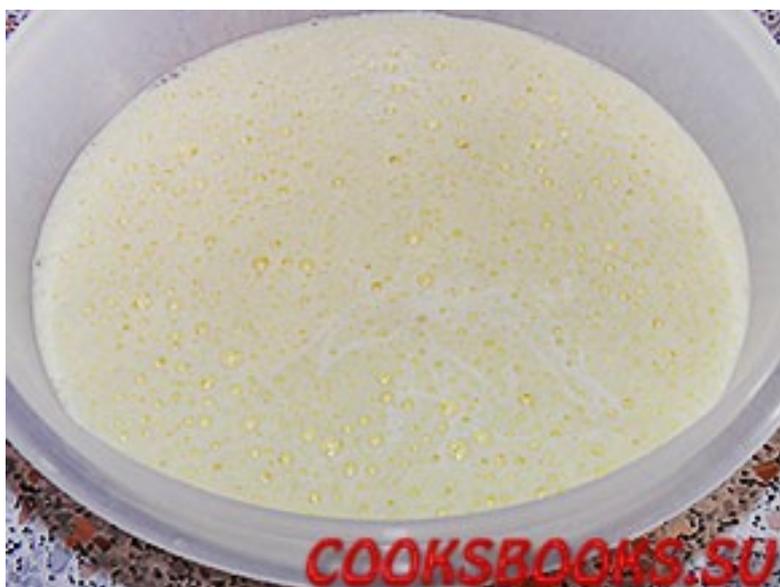
- **Для бисквита:** Яйцо-3 шт.,Сахар-150 гр.,Мука - 250 гр.,Ванилин - 2 гр.,Сгущенное мо
- **Для крема:** Сметана 20%-400 мл., Сахар - 150 гр.

Вишнёвый пирог

Добавил(а) Оля
21.08.12 14:43 -



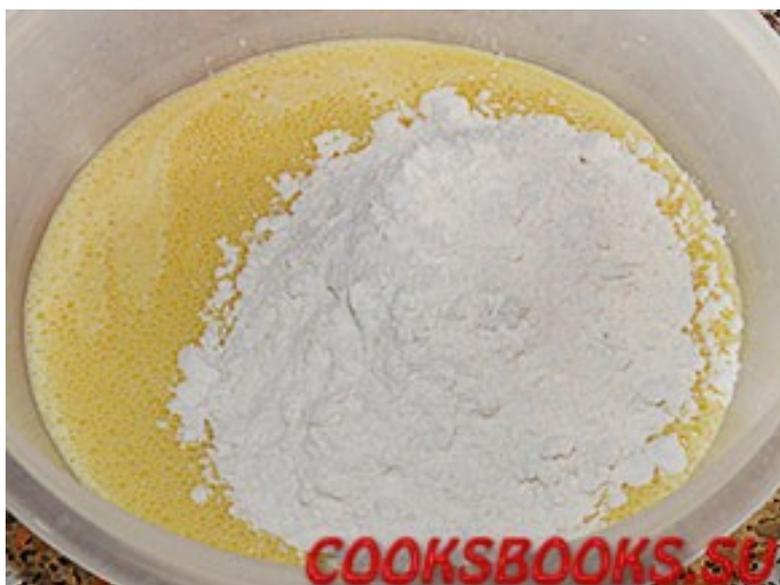
Яйца, сахар, ванилин взбиваем миксером.



Добавляем 1 банку сгущенного молока, взбиваем.

Вишнёвый пирог

Добавил(а) Оля
21.08.12 14:43 -



Добавляем муку, взбиваем.

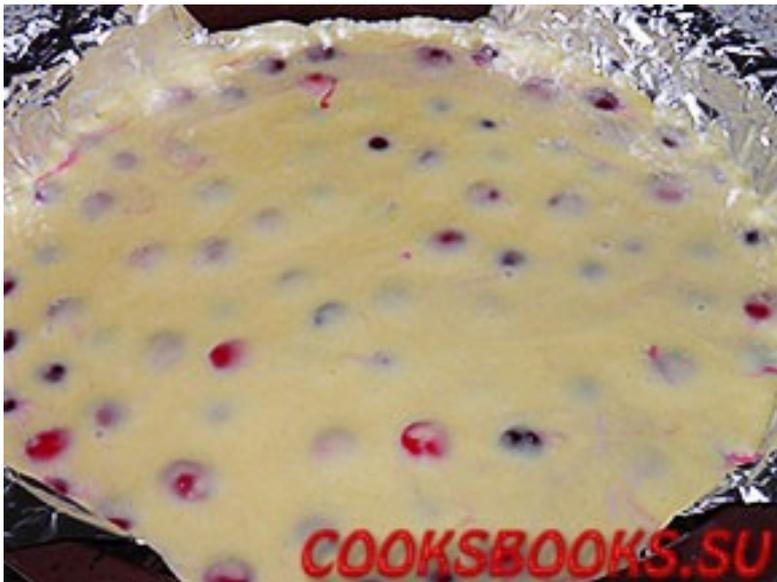
Добавляем соду гашеную уксусом, взбиваем.



Половину тесто выливаем в форму, выкладываем ягоды без косточек.

Вишнёвый пирог

Добавил(а) Оля
21.08.12 14:43 -



Сверху заливаем оставшимся тестом.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

Готовый корж разрезаем вдоль, на две части.



Готовим крем. Соединяем сметану и сахар. Взбиваем.

Пропитываем бисквит кремом.

Вишнёвый пирог

Добавил(а) Оля
21.08.12 14:43 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}