Пирог с чёрной смородиной на кефире

Добавил(а) Оля
19.09.16 14:14 - Последнее обновление 19.09.16 15:06

Пирог с чёрной смородиной на кефире. Простой рецепт десерта к чаю. Пирог очень ароматный





Продукты для рецепта

- Варенье из чёрной смородины - 1 ст.
- Кефир - 1 ст.
- Сахар - 1 ст.
- Яйцо - 3 шт., ванилин 2 гр.
- Мука - 2 ст.
- Разрыхлитель - 1 пакетик.
- **Для крема**
- Сахар - 100 гр.
- Сметана 20% - 2 ст.



В варенье из чёрной смородины добавляем пакетик разрыхлителя или 1 ч.л. соды.

Хорошо перемешиваем.



Масса должна увеличиться в 2-3 раза.



Яйца, сахар, ванилин соединяем.

Взбиваем миксером.



Добавляем кефир.

Взбиваем миксером.



Добавляем муку.

Взбиваем миксером.



В тесто выкладываем чёрную смородину.

Хорошо взбиваем миксером.



Форму застилаем фольгой. Выливаем тесто в форму.

Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут.



Для крема взбиваем сметану и сахар.

Готовый пирог остужаем, разрезаем вдоль на 2 части. Хорошо пропитываем кремом. Верх пирог

Я использовала шоколадную пасту.



Приятного аппетита!!!