Добавил(а) Оля
30.11.22 20:01 -

Смородиновый пирогНежный, воздушный, ароматный. Пирог из чёрной смородины - это вкус д

Продукты для бисквита

- Яйцо - 3 шт., сахар - 300 гр., мука - 370 гр., масло раст. - 120 гр., молоко- 280 гр., разрыхлит
- Крем: сметана 20% - 350 гр, сахар - 150 гр.

В варенье из чёрной смородины добавляем 1,5 ч.л. соды и хорошо перемешиваем.

Оставляем, чтобы варенье вступило в реакцию и увеличилось в объёме в два раза.

Взбиваем яйца и сахар, добавляем молоко, масло, ещё раз взбиваем. Вводим муку и разрыхлител

Выкладываем варенье в тесто и осторожно перемешиваем.

Противень застилаем силиконизированным пергаментом и выливаем тесто.

Выпекаем в разогретой до 175 градусов духовке (режим верх/низ) 45 минут.

Бисквит остужаем, переворачиваем, снимаем пергамент. Бисквит получается очень воздушный,

Приятного аппетита!!!