Творожный пирог с черничным кремом

Добавил(а) Оля
31.10.11 14:41 -





Продукты для рецепта

- Яйца – 5 шт., масло -100 гр., сахар - 150 гр., творог - 500 гр., лимон - 1 шт., ванилин - 1 гр., м
- Сметана – 450 гр., йогурт черничный - 100 гр., черника - 250 гр., сахар - 200 гр., желатин - 2



Смешиваем 150 гр сахара и мягкое масло. Взбиваем миксером.



Добавляем яйца, взбиваем.



Добавляем творог, половину лимона, измельчённого в блендере. Хорошо перемешиваем.



Добавляем соду, ванилин, хорошо перемешиваем.

Добавляем муку, взбиваем миксером.



Противень застилаем фольгой, выкладываем тесто, разравниваем.



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 45-50 минут.



Сметану с сахаром взбиваем миксером, добавляем йогурт, еще взбиваем.

Выкладываем ягоды черники, перемешиваем.



Желатин заливаем 1/4 стакана воды. Даём желатину разбухнуть.

Нагреваем желатин на медленном огне пока все крупинки не растворятся.

Тёплый желатин выливаем в крем и взбиваем миксером.



Пирог остужаем, разрезаем вдоль, пропитываем кремом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}