

Творожная легкость с вишней



От [Катерина](#), добавлено около 21 часа назад

Волшебный рецепт жены моего брата. Лучше всего приготовить перед сном, на ночь поставить в холодильник и подать к завтраку! Пирожок тает во рту!

Ингредиенты

тесто:

мука - 1,5 стакана

разрыхлитель - 1 ч. л.

масло сливочное - 130 г.

сахар - 1/2 стакана

начинка:

творог - 400 г. (9%)

яйцо куриное - 3 шт.

сметана - 230 г. (10-15%)

сахар 1/2 стакана

вишня замороженная - 300 г.

Способ приготовления

- 1 Взбиваем творог со сметаной. Отделяем желтки от белков, и желтки добавляем к творогу.
- 2 Взбиваем белки, постепенно добавляя сахар.
- 3 Аккуратно вводим белки в творог.
- 4 Разогреваем духовку до 180 градусов. Все ингредиенты для теста смешиваем руками или в комбайне до



консистенции неравномерной крошки. Масло для теста должно быть холодным!

- 5 В творожную начинку по желанию добавляем вишню (оттаявшую). На дно формы крошим часть теста, выкладываем начинку, сверху опять крошим тесто.

- 6 Ставим в духовку на 25-30 минут. Даем остыть и ставим в холодильник на несколько часов. (В идеале на ночь)

