Творожный пай "Слёзы ангела"

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:13 -



Для основы: 1 ст муки, 1 ч.л разрыхлителя, 80 г масла, 2 ст.л сахара, 1 небольшое яйцо

Для начинки: 500 г творога, 0,5 ст сахара, 3 желтка,
1 ст.л манки, 100 г сметаны или густых сливок, ваниль

Для суфле: 3 белка, 3 ст.л сахарной пудры

Основа: Муку смешать с разрыхлителем и порубить с охлажденным маслом. Добавить остальные продукты и вымесить тесто. Готовое тесто завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

Для начинки: Смешать все ингредиенты в блендере до однородного состояния. Вынуть тесто из холодильника и выложить в форму (диаметр - 23 см) слоем полсантиметра. Наверх выложить творожную начинку. Выпекать при тем. 180 гр. на протяжении 30 мин. Затем вынуть, наверх выложить суфле и печь еще 10-15 мин. до золотистого цвета. Вынуть и дать хорошо остыть.

Для суфле взбить белки с сахаром.



{jcomments on}