Пирог с яблоком и клубникой

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:19 -

200 гр. сливочного масла или маргарина растереть с 200 гр. сахара и 2 ч.л. ванильного сахара, добавить 5 яиц (слегка взбитых) и 50 мл. молока. Все хорошо перемешать и ввести 250 гр. муки смешанной с 2 ч.л. разрыхлителя. Выложить тесто в смазанную маслом форму. Яблоки очистить и нарезать кубиком, крупную клубнику тоже порезать. Выложить яблоки и между ними клубнику. Выпекать при 180* в течение 30-35 минут, проверить готовность зубочисткой. Пока печется пирог, приготовить крем. Смешать 400 гр. густой сметаны со 100 гр. сахара. Вынуть готовый пирог и сразу полить кремом. Оставить на некоторое время для пропитки (я оставила на ночь).

Украсить по желанию. Очень нежный и вкусный.

{jcomments on}