

Творожный пирог с крокантом

Автор: Мухаббат
17.05.2012 10:40 -



Понятие «крокант» (Croquant, Krokant) обычно означает кусочки орехов, обжаренные с сахаром и сливочным маслом. Нежное и мягкое тесто с крокантом - это потрясающе вкусно!

Творожный пирог с крокантом

Автор: Мухаббат
17.05.2012 10:40 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для формы 30X20

тесто:

2 яйца

2/3 стакана сахара

250 гр. слегка влажного творога

100 гр. маргарина

1 пакетик ванильного сахара

Творожный пирог с крокантом

Автор: Мухаббат
17.05.2012 10:40 -

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

250-300 гр. муки

крокант:

1 стакан орехов пекан (советую взять именно их)

2 ст.л. коричневого сахара (можно и обычный)

50 гр. сливочного масла

1 ст.л. воды

Творожный пирог с крокантом

Автор: Мухаббат
17.05.2012 10:40 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крокант: Очищенные орехи крупно порубить. На сковороде растопить сахар и сливочное масло при средней температуре. Когда сахар растает, добавить воду и орехи, перемешать и варить, помешивая в течение 1-2 минут. Снять с огня и дать массе полностью остыть.

Маргарин растопить и остудить.

Яйца взбить с сахаром, ванильным сахаром и солью добела. Добавить творог и растопленный маргарин, взбить венчиком. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, хорошо перемешать. Тесто должно быть, как густая сметана.

Форму застелить пекарской бумагой. Выложить тесто и при необходимости разровнять.

Творожный пирог с крокантом

Автор: Мухаббат
17.05.2012 10:40 -

Сверху равномерно распределить крокант, слегка прижать рукой. *В процессе выпекания часть кроканта останется на поверхности, а часть сольётся с тестом.*

Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180* духовке 40-60 минут. Тесто должно быть румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Вынуть пирог из духовки, дать слегка остыть в форме, затем полностью остудить на решётке.

При желании готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

{jcomments on}