

## 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}