

Сметанный пирог с яблоками и ванильным штрейзелем

Автор: Мухаббат
08.11.2012 10:56 -



Сметанный бисквит хорош тем, что сладковатое тесто оттеняет сметанная, едва уловимая кислинка. Яблоки и ванильный штрейзель придают этому пирогу бесподобный аромат и потрясающий вкус. Пирог мягкий, пористый, вкусен и на второй, и на третий день.

Сметанный пирог с яблоками и ванильным штрейзелем

Автор: Мухаббат
08.11.2012 10:56 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца

200 гр. сметаны

80 гр. маргарина

1 ст. сахара

1,5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

щепотка ванилина

1,5 – 2 ст. муки

2 средних кисло-сладких яблока

Сметанный пирог с яблоками и ванильным штрейзелем

Автор: Мухаббат
08.11.2012 10:56 -

ванильный штрейзель (рецепт приготовления можно найти по ссылке [здесь](#) , доста точно половина нормы)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, разрезать на 8 частей и нарезать тонкими дольками, предварительно удалив сердцевину.

Маргарин растопить и остудить.

Яйца разбить в чашку, добавить сахар, ванилин и соль, хорошо взбить миксером. Добавить сметану и остывший маргарин, ещё раз всё хорошо взбить. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать до однородности. Масса должна быть, как густая сметана.

Сметанный пирог с яблоками и ванильным штрейзелем

Автор: Мухаббат
08.11.2012 10:56 -

Форму смазать растительным маслом, выложить тесто, при необходимости разровнять. Поверх теста выложить слой яблок и присыпать поверхность штрейзелем.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 30-40 минут. Ориентируйтесь по своей духовке, пирог должен увеличиться и стать румяным со всех сторон. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Вынуть готовый пирог из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и дать полностью остыть на решётке.

Сметанный пирог с яблоками и ванильным штрейзелем

Автор: Мухаббат
08.11.2012 10:56 -



{jcomments on}