

Пирог с творогом, лимоном и кишмишем

Автор: Мухаббат
25.03.2013 11:33 -



Как же непросто заставить себя влиться в привычную колею после командировки совмещённой с недолгим отпуском. Хорошо, что есть возможность повидать своих любимых и близких людей, живущих в другой стране, насладиться европейским воздухом и погрузиться, хоть и ненадолго, в их жизненный уклад. Очень нравится прибывать в Европе, в Германии в частности. Люблю разглядывать красивые архитектурные здания, люблю заглядывать в шоколадные кондитерские, там, где всё делается только вручную, люблю просто

Пирог с творогом, лимоном и кишмишем

Автор: Мухаббат
25.03.2013 11:33 -

бродить по мощёным улочкам. А как я люблю «заряжаться» в магазинах кухонной утвари, могу часами бродить, и не надоедает ведь. :) Но, увы, всему есть своё время и, вернувшись домой, с трудом, но всё же заставила-таки себя испечь очередной пирог. Творожную выпечку очень люблю, в ход пошло всё, что имелось на момент выпечки. Сама пирог не ела (Великий пост, однако), но, по словам едоком - вкусный. По структуре мягкий и очень пористый. Аромат придаёт лимонная цедра и сок, а изюм дополняет.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на круглую форму диаметром 18 см.

250 гр. творога

2 яйца

100 гр. белого сахара

50 гр. коричневого сахара (можно заменить на белый)

Пирог с творогом, лимоном и кишмишем

Автор: Мухаббат
25.03.2013 11:33 -

цедра 1 лимона

1 ст.л. сока лимона

3 ст.л. сметаны

3 ст.л. растительного масла

1 ст.л. разрыхлителя

щепотка соли

200 гр. муки

горсть кишмиша (предварительно вымытого и просушенного)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пирог с творогом, лимоном и кишмишем

Автор: Мухаббат
25.03.2013 11:33 -

Творог, яйца, сахар и соль выложить в чашку и взбить массу миксером. Добавить цедру и сок лимона, сметану и растительное масло, перемешать лопаткой до однородности. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать. Масса должна быть, как густая сметана. Выложить кишмиш и снова перемешать.

Дно формы застелить пекарской бумагой (если разъёмная, как в моём случае, то убрать кольцо, на дно форму выложить пекарскую бумагу, затем надеть кольцо, таким образом тесто не просочится сквозь зазоры), слегка смазать растительным маслом. Выложить тесто в форму, при необходимости разровнять верх. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 40-50 минут. Ориентируйтесь по своей духовке, пирог должен подняться и подрумяниться. Готовность проверить деревянной шпажкой (воткнуть в середину пирога, при выходе она должна быть абсолютно сухой).

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

Украсить верх пирога по желанию. У меня лимонная глазурь (в сахарную пудру добавить небольшое количество лимонного сока).

Пирог с творогом, лимоном и кишмишем

Автор: Мухаббат
25.03.2013 11:33 -

{comments on}