

Черешневый пирог с кремом из сливочного сыра и белого шоколада

Автор: Мухаббат
27.05.2013 08:49 -



Нежный, ароматный, слегка рассыпчатый, в меру сладкий, с приятной, едва уловимой черешневой кислинкой. Сливочно-шоколадный крем придает пирогу эстетичность ну, и, конечно же, потрясающий вкусовой «аккорд». Рекомендую!

Черешневый пирог с кремом из сливочного сыра и белого шоколада

Автор: Мухаббат
27.05.2013 08:49 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для пирога (форма диаметром 26 см.):

3 яйца

200 гр. сахара

170 гр. сливочного масла

150 мл. сливок жирностью 20%

1,5 ч. л. разрыхлителя

0,5 ч. л. сухого молотого имбиря

щепотка ванилина

Черешневый пирог с кремом из сливочного сыра и белого шоколада

Автор: Мухаббат
27.05.2013 08:49 -

щепотка соли

300 гр. муки

400 гр. черешни

для крема:

150 гр. сливочного сыра

100 гр. белого шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Черешневый пирог с кремом из сливочного сыра и белого шоколада

Автор: Мухаббат
27.05.2013 08:49 -

Дно формы застелить пекарской бумагой и слегка смазать растительным маслом.

Черешню вымыть, разрезать напополам и удалить косточки (я делаю эту процедуру в латексных перчатках).

Тесто: сливочное масло растопить и остудить.

Яйца с солью взбить миксером, постепенно добавить сахар. Взбивать на высокой скорости миксера до полного растворения сахара и увеличения массы в 2-3 раза.

Добавить растопленное сливочное масло, сливки, молотый имбирь и ванилин, ещё раз хорошо всю массу взбить миксером.

Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и перемешать до однородности.

Тесто выложить в подготовленную форму и разровнять поверхность. Сверху выложить черешню, срезом вниз (я сначала выкладываю кругом по основанию формы, а затем в серединку, таким образом, получается три ряда) и слегка вдавить её в тесто.

Выпекать в предварительно разогретой до 175-180* духовке в течение 50-60 минут. Пирог должен увеличиться в объёме и стать румяным. Готовность пирога проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть сухой.

Черешневый пирог с кремом из сливочного сыра и белого шоколада

Автор: Мухаббат
27.05.2013 08:49 -

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

Крем: сливочный сыр выложить в небольшую чашку и взбить миксером.

Шоколад растопить на водяной бане (следите за тем, чтобы белый шоколад не свернулся!). Перемешать растопленный шоколад со сливочным сыром и взбить миксером до получения однородной массы. Крем равномерно выложить на полностью остывший пирог.

Украсить пирог по желанию. У меня декоративная шоколадная крошка. Можно украсить черешней и листиками мяты.

{comments on}