

# ВЫПЕЧКА

• С ФРУКТАМИ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва  
2015

  
МАСТЕРСКАЯ  
ВКУСА

### *Ингредиенты*

1 пачка сливочного  
масла (заморозить)

1 яйцо

1,5 ч. л. разрыхлителя

0,5 стакана сахара

2 стакана муки

### *Начинка:*

300 г свежей малины

150 г маскарпоне

100 г творога

2 яйца

50 г сахарной пудры

## *Песочный пирог со свежей малиной*

- 1.** Масло натереть на терке. Добавить сахар, муку, разрыхлитель и яйцо.
- 2.** Вымесить тесто.
- 3.** Сначала получится крошка, потом масло немного разойдется и тесто станет более однородным.
- 4.** После замеса тесто положить в холодильник на 30 минут.
- 5.** Основу для этого пирога выпекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.
- 6.** Яйца, сахарную пудру, маскарпоне и творог взбить до однородной воздушной смеси, она должна быть гладкой и прямо таять во рту. Творожный крем аккуратным ровным слоем выложить на готовую теплую основу для пирога. Сверху красиво распределить малину.
- 7.** Обильно посыпать сахарной пудрой и дать постоять 3–4 часа в холодильнике.



## Ингредиенты

1 пачка сливочного  
масла (заморозить)

1 яйцо

1,5 ч.л. разрыхлителя

0,5 стакана сахара

2 стакана муки

## Начинка:

500 г замороженной  
вишни

2 ст.л. крахмала

3 яйца

125 г миндаля

100 г сахара

1 ст.л. коньяка

пакетик ванили

# Пирог «Вишневый сад»

1. Масло натереть на терке. Добавить 0,5 стакана сахара, муку, разрыхлитель и яйцо. Вымесить тесто.
2. Сначала получится крошка, потом масло немного разойдется и тесто станет более однородным.
3. После замеса тесто положить в холодильник на 30 минут.
4. Для начинки яйца взбить с сахаром и ванилью.
5. Всыпать размолотый поджаренный миндаль и перемешать.
6. С полностью размороженной вишни слить весь сок и выложить слоем в заготовку для пирога. Сбрызнуть коньяком, присыпать крахмалом. Залить яично-ореховой смесью.
7. Поместить в духовку при температуре 180 °С.
8. Выпекать около 50 минут. Пирог остудить, освободить от формы. Подавать остывшим, обильно присыпав сахарной пудрой.



# В серии вышли:

