Лимонно-творожный пирог с персиками

Добавил(а) Оля
30.08.10 07:21 -

Продукты для рецепта

- Яйцо - 5 шт
- Творог – 400 гр.
- Масло сливочное – 50 гр.
- Сахар–200 гр., сода -1,5ч.л.

- Персики – 2 шт., Лимон - 1 шт.
- Мука – 450 гр.

Тесто.

Сахар перетираем с маслом.

Добавляем яйца, взбиваем до однородной массы.

Добавляем творог.

Хорошо взбиваем. (Творог лучше брать в пачках, он более жидкий, чтобы в тесте не было крупин

Лимон.

Лимон моем , нарезаем кусочками вместе с кожурой, вытаскиваем косточки.

Измельчаем в блендере, что бы получилось лимонное пюре.

Лимонное пюре выкладываем в тесто, перемешиваем.

В тесто добавляем соду и хорошо перемешиваем. Соду вступит в реакцию с лимоном, тесто долж

Добавляем муку, перемешиваем.

Персики.

Персики нарезаем кубиками.

Выкладываем персики в тесто, перемешиваем лопаткой.

Лимонно-творожный пирог с персиками.

Выкладываем тесто в форму. Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 1 час.

Остужаем. Нарезаем.

Приятного аппетита!!!

Добавил(а) Оля
30.08.10 07:21 -

{kunena_discuss:14}