

Песочный пирог с творогом, персиками и маком

Добавил(а) Оля

01.03.11 04:19 - Последнее обновление 01.03.11 05:20



Продукты для рецепта

- **Начинка:** Творог – 600 г.
- Яйцо – 4 шт., мак-3 ст.л.
- Сахар – 1 ст., Ванилин-0,5 гр.
- Персики

Песочный пирог с творогом, персиками и маком

Добавил(а) Оля

01.03.11 04:19 - Последнее обновление 01.03.11 05:20

- **Тесто:** Масло сливочное или маргарин - 200 гр.
- Сахар - 150 гр.,разрыхлитель-1,5 ч.л.
- Мука - 4 стакана, ванилин-0,5 гр.



Замороженное масло трём на крупной тёрке. Добавляем в муку сахар, разрыхлитель, ванилин ,



Песочный пирог с творогом, персиками и маком

Добавил(а) Оля

01.03.11 04:19 - Последнее обновление 01.03.11 05:20

Высыпаем муку в масло и разминаем руками, пока не получится однородная мелкая крошка.

Чашу с крошкой убираем в холодильник, чтобы масло на растаяло.



Готовим начинку.

4 яйца взбиваем с сахаром, ванилином в густую пену.

Песочный пирог с творогом, персиками и маком

Добавил(а) Оля

01.03.11 04:19 - Последнее обновление 01.03.11 05:20



Добавляем творог, мак.

Хорошо перемешиваем до однородной массы.



Персики нарезаем кубиками.

Песочный пирог с творогом, персиками и маком

Добавил(а) Оля

01.03.11 04:19 - Последнее обновление 01.03.11 05:20



Выкладываем персики в творожную массу, хорошо перемешиваем.



Берём сковороду или форму с толстыми стенками, застилаем фольгой. Фольгу смазываем маслом.

Тесто делим на 4 части.

Одну часть оставляем, остальное тесто высыпаем в форму, распределяем по всей поверхности,

Песочный пирог с творогом, персиками и маком

Добавил(а) Оля

01.03.11 04:19 - Последнее обновление 01.03.11 05:20



Формировать корж лучше руками. Толщина коржа должна быть не более 4-5 мм.

На тесто выкладываем творожную начинку.

Разравниваем.



Пирог посыпает оставшимся тестом, закрывая всю творожную начинку.

Выпекаем в разогретой до 170 градусов духовке 1 час.

Песочный пирог с творогом, персиками и маком

Добавил(а) Оля

01.03.11 04:19 - Последнее обновление 01.03.11 05:20



Пирог должен полностью остыть в форме.

Убираем фольгу.

Нарезаем на кусочки.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}