Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Вишневый пирог

22 сентября 2011 06:38 · https://open-cook.ru/recipes/vishnevyj-pirog



Возвращаясь с работы, увидела возле магазина старушку, продающую войлочную вишню. Купила и радостно принесла домой. А дальше мы как савраски бегали по магазинам в поисках специального приспособления для выдавливания косточек. Не нашли. Пришлось использовать подручные материалы.

У нас нежданно-негаданно появилась войлочная вишня, но прекрасно подойдет и любая другая.

Ингредиенты:



- 500 г свежей вишни без косточек (если у вас меньше, не беда), обязательно промыть ее
- 170 г размягченного сливочного масла
- 3 яйца
- 170 г сахарной пудры
- 170 г муки
- ванильный сахар или ванилин

Процесс выдавливания косточек: берем обычную ручку, избавляем ее от стержня и колпачков, аккуратно вставляем в центр вишни и надавливаем, чтобы косточка вышла с другой стороны:



Вишни отдельно, косточки отдельно:



Осторожно отделяем желтки от белков: разбиваем несильно ножом яйцо посередине, делим его на две части, чтобы пролился только белок и перемещаем желток из одной половинки скорлупы в другую и обратно, избавляя от белка



В половине скорлупки должен остаться только желток:



Таким образом в кастрюле или миске должны оказаться три желтка (белки пока отдыхают в отдельной миске), к ним добавляем масло, **половину** сахарной пудры, щепотку ванильного сахара или ванилина. Растираем ложкой в однородную массу:



Если у вас нет миксера или он сломался, вооружитесь венчиком. С ним вам предстоит тяжелая работа: взбить вручную белки с оставшейся пудрой и щепоткой соли в крепкую пену



Вручную должно получится хотя бы так:



Далее аккуратно добавляем порциями взбитые белки в нашу яично-масляную смесь. После каждой порции медленно и нежно все перемешиваем:



С последней порцией белков:



Должна получится такая красота:



Просеиваем в нашу массу муку:



Вымешиваем наше тесто до однородного состояния:



Форму (я брала диаметром 20 см) смазываем сливочным маслом и выливаем наше тесто:



Сверху выкладываем вишню:



Чтобы покрыть всю поверхность формы:



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут. У нас пока обычная, почти древняя, советская духовка без температурных датчиков. Поэтому разогреваем ее на максимальном пламени, ставим наш пирог, под него миску с холодной водой и далее выпекаем на пламени меньше среднего. Через 15 минут можно смело проверять на предмет готовности. Для этого протыкаем пирог зубочисткой, если она будет сухой – пирог готов.



Если ваша форма не имеет царапин, то извлечь из нее пирог не составит труда. Готовый и чуть остывший вишневый пирог посыпаем сахарной пудрой:



Комментарии: 9

Ylia # 12:16 22.09.2011

ммммм.....)))

Даша # 13:06 27.06.2013

спасибо большое за простой рецепт. очень вкусно.

Гость # 10:40 13.08.2013

ммм... спасибо за рецепт! очень вкусный и нежный пирог получился!!!:)

Valentina # 09:54 13.07.2014

Thanks for a great pie. It is very delisious!!!

ксения # 15:10 17.06.2015

Спасибо за этот рецепт,гостям очень понравилось!

Ирина # 14:04 9.07.2015

Очень вкусно!!! Спасибо большое за рецепт !!!!

Татьяна # 14:16 14.07.2015

Подруга угостила вишней я по вашему рецепту испекла пирог получилось вкусно и красиво спасибо вам за рецепт !

София # 16:39 14.07.2015

очень-очень вкусный пирог!спасибо большое за рецепт!Любимый уплетал без остановки))

Asele4ka # 13:17 29.09.2015

Спасибо за рецепт! получилось очень вкусно) вся семья в восторге)