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

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

Грушевый пирог обыкновенный

10 октября 2011 16:52 · https://open-cook.ru/recipes/grushevyj-pirog-obyknovennyj



Сей чудный и простой в приготовлении пирог появился год назад, тогда же и появились фотографии. Вот только изначально это был яблочный пирог, но на тот момент в доме были лишь груши, которые мы и использовали.

За пару дней пришлось испечь сразу три таких пирога, потому что первый получился чудо как хорош, другие два выпросили родители, один из которых исчез еще в машине.

Год назад у нас еще не было красивой формы и пироги я пекла в маленькой сковороде с высокими бортами, диаметром 15 см. Имейте в виду, что если у вас есть форма большего диаметра, пирог может не получится таким высоким и груш понадобится две.

Ингредиенты:



- **3 яйца**
- **200 гр сметаны**
- **150 сахара**
- **200 гр муки**
- **1,5 ч.л. разрыхлителя**
- **1 большая плотная груша**

Разбиваем яйца:



Добавляем сахар:



И сметану:



Взбиваем нашу смесь:



Осторожно отмеряем разрыхлитель.



Соединяем его с мукой и перемешиваем:



Муку с разрыхлителем просеиваем в нашу взбитую смесь и замешиваем тесто консистенции густой сметаны:



Грушу избавляем от кожуры и семян, нарезаем дольками:



У меня форма (сковорода) маленькая, поэтому разрезаю дольки пополам, для формы нормального диаметра это не нужно:



Смазываем форму растительным маслом и выливаем **только половину теста**:



Выкладываем дольки груши:



Заливаем оставшимся тестом:



Ставим на 25-30 минут в духовку, разогретую до 180 градусов. Но, если у вас старая духовка советского времени, поставьте под пирог миску с холодной водой.



На готовность проверяем зубочисткой – из готовой шарлотки она должна выходить практически сухой:



И вот наш вкусный, тающий во рту грушевый пирог готов!



Комментарии: 4

Гость # 10:57 30.07.2012

interesnii retept.nado poprobuvati.

алена # 06:10 9.12.2012

не понятно, что делать и как с разрыхлителем- его добавлять в смесь или в муку? подскажите, пожалуйста. спасибо.

Анна Нечаева # 08:10 9.12.2012

Алена, спасибо что заметили мою ошибку!А то так и висела бы она, смущая. Рецепт исправила, разрыхлитель нужно сначала смешать с мукой, а потом просеять все это в яичную смесь. Спасибо еще раз :)

Олег # 08:34 14.10.2015

Спасибо за рецепт! Делал в форме 16см. верхушка ну ооочень поднялась, получился гибрид шарлотки с караваем))) Пришли к выводу: форму - побольше, начинки - побольше! (хочу попробовать вариант ваниль в тесто, на грушу - корицу) Да, выпекал в режиме нагрев+конвекция, потом в режиме верхний+нижний нагрев.
