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

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

Пирог с красной смородиной

https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-krasnoj-smorodinoj

Комментарии: 61

Наталья # 11:00 24.08.2012

Пирог и правда очень вкусный, пробовали! И, думаю, что правильно изменила рецепт (без целых ягод), так ощущаешь "целостность" кисло-сладкого вкуса.

Мария # 08:45 15.07.2013

Давно искала пирог из смородины , этот очень понравился. Попробую приготовить. Скажите , при какой температуре выпекать пирог после заливки начинки ? Можно ли добавить черники в начинку?

Анна Нечаева # 09:15 15.07.2013

Мария, после заливки начинки выпекать нужно при 190 градусах. Думаю, что вместо красной смородины начинку можно сделать из любой ягоды. Но я не пробовала.

Гость # 04:16 16.07.2013

а у меня почему-то белковая смесь осела после духовки, стала в несколько миллиметров высотой:(почему так?

Анна Нечаева # 05:24 16.07.2013

Белковая смесь, действительно, оседает, об этом я указала в рецепте. Но несколько миллиметров - это очень мало. Это могло случится из-за недовзбитых белков или из-за того, что вы рано вынули пирог из духовки.

Мария # 07:11 16.07.2013

Большое спасибо за рецепт. Пирог оставила остывать в духовке , он не осел , вкус прекрасный , съели за один вечер.

Мария # 16:43 2.08.2013

И сново я , 16 июля писала , что приготовила пирог , получилось и правда очень вкусно. Хочу сделать ещё раз , но на рынке перевелась хорошая смородина. Скажите , можно приготовить с вишней ? Если можно , то сколько этой самой вишни брать.

Анна Нечаева # 17:08 2.08.2013

Мария, честно говоря, не пробовала с другими ягодами и плодами. С вишней тоже должно получится, если вынуть косточки. умаю, что если и брать ее, то в том же количестве, по сочности они друг другу не уступают.

> **Виктория** # 06:09 10.07.2016
>
> У меня не появилась сверху корочка когда я ставила в 2 раз !! Почему так?
>
> > 
> > **Анна Нечаева** # 06:47 10.07.2016
> >
> > Корочка здесь не важна. Но если вас это волнует, то может не додержали пирог, может температура в духовке меньше.

Полина # 10:04 30.01.2014

Этот пирог, действительно, очень вкусный, но опасный! Есть его можно только людям с железным желудком, иначе сильнейшая изжога обеспечена((

Анна Нечаева # 10:13 30.01.2014

Ну вот((жаль, что он у кого-то вызывает изжогу((у нас нормально организм отреагировал, поэтому о влиянии смородины в этом пироге не знали..

оксана # 16:25 6.05.2014

Здравствуйте Анна!испекла пирог по вашему рецепту,получилось вкусно,необычно,всем моим родным понравился,спасибо,только вот высота начинки у меня получилась намного ниже,чем у вас на фото,может разъемная форма для торта у меня больше по диаметру,у меня 26см,если вас не затруднит,напишите мне пожалуйста диаметр вашей разъемной формы?

Аня # 18:09 7.07.2014

Как я понимаю,начинка должна быть с корочкой. У меня ее наверное слишком много.. Больше 15 минут в духовке стоит, а корочка так и не появляется..

Анна Нечаева # 19:16 7.07.2014

Аня, в вашей духовке, возможно, слишком много жара. Может суфле уже готово? Стоит уменьшить температуру вашей духовки. Если не поможет, накройте пирог фольгой, возможно это принесет результат.

Елена # 09:48 9.07.2014

Все получилось) Как на картинке. Спасибо за рецепт!

Дина # 14:36 28.07.2014

Я такой пирог делала с крыжовником. Очень вкусно.

Мария # 17:34 6.08.2014

Анна, а если пирог делать в 2 раза больше то все пропорции просто умножаются на 2?

Анна Нечаева # 18:11 6.08.2014

Мария, да, нужно просто умножить все ингредиенты на 2, и лучше, если форма тоже будет большего размера

Светлана # 14:27 30.04.2015

Я не пекарь,но потребитель с претензией. Делала всё по инструкции: вышло как на фото, тесто оч вкусное . Если использовать др ягоды (менее кислые) в начинку сахара поменьше. Пирог понравился, впятером за один присест. Спасибо.

Марьяна # 20:32 9.07.2015

Спасибо за рецепт! Очень вкусно! Вся моя большая семья скушала пирог с большущий удовольствием!)

Светлана # 16:04 17.07.2015

А можно в место крастной смородины белую использовать?

> **Анна Нечаева** # 07:49 18.07.2015
>
> Можно и белую смородину использовать, и черную))

Анна # 17:08 17.07.2015

Спасибо за рецепт. Все получилось как на картинке. Но вот вкус! Это никакое фото передать не может! Вкус великолепен, а самое главное запах. Спасибо. Теперь этот рецепт у меня в копилочке .

Таисия # 06:38 19.07.2015

Большое спасибо за рецепт! Я раньше никогда ничего подобного не делала, пирог получился с первого раза. Правда я использовала вместо смородины малину, и получилось здорово. Пирог съелся за считаные минуты, и это при том, что все за праздничным столом были уже очень сытые. Еще раз огромное спасибо!

Наталья # 11:39 20.07.2015

Спасибо! Шикарный рецепт! У меня не было подходящей формы, и я сделала круглое печенье, подпекла его в духовке, а потом сверху выложила белки с красной смородиной. Получилось и красиво, и вкусно, и легко. Рекомендую!

Анна # 09:49 21.07.2015

Спасибо за рецепт!Получилось как на фото и очень вкусно!Обязательно буду пользоваться им еще не один раз!

Нина # 21:33 21.07.2015

спасибо за простой рецепт! Он мне сразу приглянулся ясностью, простотой и оригинальной кислинкой:) Я делала в прямоугольной стандартной форме, теста хватило в притык, и делая крем, решила добавить еще один белок, чтоб не получилось 5 мм. И не зря! После остывания крема получилось 1-1,5, в самый раз. Потом увлеклась уборкой, проследила, и по бокам получился прям песочный, как печенька, тоже безумно вкусно!!! Еще раз спасибо:) Так это мило, что уже в который год, здесь оставляют комментарии в сезон смородинки!:) Ждите комментариев в 2016!)

Валерия # 06:40 23.07.2015

Просто бесподобно! Получился с первого раза, все домашние оценили внешний вид и вкус пирога. Спасибо за рецептик! Буду пробовать тепреь с другими ягодами.

Полина # 10:45 28.07.2015

второй раз готовлю такой пирог - вкусно! только вот корочка что-то не получается :(

Гость # 17:42 30.07.2015

Очень вкусный пирог! Спасибо!

Юля # 05:56 8.08.2015

Спасибо за рецепт!!! Восхитительно! Делала 2 раза. Один точно по рецепту. Все получилось идеально!!! А во второй: было мало масла, гр. 70, поэтому в тесто добавила 3 желтка, а в суфле 3 белка. Корж получился больше похож на бисквитный. Тоже очень вкусно.

Galo4ka # 10:07 2.09.2015

А я с тыквой делала-просто потрсная вещь получается!!!!

> **Елена** # 11:30 21.12.2016
>
> с тыквой: тыкву протираем? сколько нужно тыквы?

Диана # 15:06 8.11.2015

Спасибо за рецепт) только что вынула из духовки,сразу видно как верхушечка оседает,но все равно осталась достаточно высокой)

Олька # 13:46 15.12.2015

Очень вкусно получилось!Спасибо) только я переборщила с ягодой, получилось как тортик)

Элеонора # 20:50 2.03.2016

Бесподобный пирог!Очень вкусно.Только я ягоды на блендере мельчила.

Надежда # 13:16 4.07.2016

Анна, добрый день. Спасибо за этот рецепт. Очень понравилось. Всё получилось. Жаль, показать нельзя)))

Anna # 08:33 9.07.2016

Суфле - супер, а в тесте соды многовато.
Большое спасибо за рецепт.

Елена # 12:31 12.07.2016

Спаси очень вкусный пирог))) У меня почему то тесто рассыпалось после, как из холодильника достала? И не схввтилось((Почему так произошло, но мы все равно съели))

Гость # 22:07 14.07.2016

Спасибо! Очень Вкусно!!!

Елизавета # 16:49 17.07.2016

Спасибо большое! Все получилось как задумано! Очень-очень вкусно, не могли оторваться.
У меня довольно-таки кислая смородина, и я добавила по 70 г в тесто и начинку, мне кажется , что можно было еще меньше добавлять!

Мария # 16:27 20.07.2016

Добрый день! У меня почему то борта основы из теста все сползли вниз, почти сразу как я поставила тесто в разогретую духовку, получился просто корж без бортиков!:((((делала все по рецепту....

> **Анна Нечаева** # 18:17 20.07.2016
>
> Добрый! Начну с того, что у тех, кто делает точно по рецепту проблем не возникает обычно. Быть может бортики теста осели, если вы не прижали их к стенкам формы. Возможно, яйца были очень большие и их излишек навредил тесту. Быть может масло было не достаточно не холодным и начинало таять, что тоже могло тесту навредить.

людмила федоровна # 09:34 21.07.2016

рецепт понравился-попытаюсь сегодня испечь

Линушка # 14:09 21.07.2016

Спасибо за рецепт. Я уже в процессе)

Ксения # 15:14 24.07.2016

Рецепт очень хороший! Уже пекла по нему пирог в прошлом году - очень вкусно и красиво, всем в семье понравилось! Затем потеряла рецепт, и почему-то не могла найти в интернете снова, а сейчас нашла и бесконечно рада!) Сегодня буду печь) Спасибо!)

Гость # 04:19 27.07.2016

Очень вкусный пирог получился! спасибо)

Вика # 14:58 29.07.2016

Спасибо, очень вкусный торт!!!!

Ирина # 18:34 3.08.2016

Делала по рецепту, только с клюквой, чуть больше сахара добавила:-) очень вкусненько. Спасибо:-) :-) :-) :-)

Татьяна # 16:46 13.09.2016

подскажите, почему у меня суфле подтекает? держала в духовке второй раз 30 минут(по рецепту15 минут). в итоге корочка треснула , а внутри полужидкое суфле.

> **Анна Нечаева** # 19:40 15.09.2016
>
> скорее всего прыгает температура в духовке. в вашем случае помогло бы накрыть пирог фольгой и подержать пирог в духовке еще немного, чтобы суфле успело приготовится, но не подгореть.
>
> > **Елена** # 23:31 3.08.2020
> >
> > Вы сами-то пробовали фольгой в таких случаях накрывать? Зачем такое советуете? Испортила весь пирог из-за этой глупости. Тоже было жидковатое суфле, накрыла как вы тут написали фольгой, так суфле под ней закипело и приклеилось к фольге((, от пышного красивого суфле в результате не осталось ничего(((лучше бы просто вытащила и остудила.... Ни в коем случае нельзя этот пирог под фольгой печь!

Георгий # 14:39 9.01.2017

Супруга начала готовить, жду положительных эмоций

Наталья # 15:27 9.07.2017

Спасибо большое за рецептик!!! Пирог получился таким красивым, вкусным и нежным, прям как торт!!! Отметили вчера день семьи этим прекрасным пирогом, так легко и быстро он приготовился, что муж с детьми даже не заметили, что я испекла вкусняшку

Гость # 07:38 10.08.2017

большое спасибо за рецепт всё получилось, очень красивый и безумно вкусный..всем понравился.

.

Гость # 05:48 14.08.2017

Спасибо рецепт понравился. Буду делать. Кормить сына и мужа

Наталья # 20:58 26.07.2018

Чудесный рецепт, очень понравился пирог, спасибо большое!

Алена # 07:40 16.07.2019

Это самый лучший рецпт выпечки с красной смородиной!!!!
Спасибо Вам огромное!!!!!

Ольга # 19:56 27.07.2020

Очень вкусный пирог, пеку уже третий год. Спасибо за рецепт

Алена # 08:37 13.08.2020

Спасибо за рецепт! Пришлось работать с тем, что есть на даче и вносить изменения по ходу. Масло заменено на маргарин - нормально)) добавила туда крахмал, перепутала, но хуже не вышло. Пекла 25-30 мин, бортики сползли - раскатать тесто не было возможности - ручная работа. По начинке и взбиванию белков: самый первый этап (чтоб не выпадали из миски) - венчиком (миксера нет) минут 20-25. Ягод было не много - смородина 150гр, крыжовник 250гр, а вот сока из них получилось много. Когда добавила его в уже взбитые с сахаром белки, они стали настолько жидкими, что пришлось добавить 3 ложки крахмала дополнительно и взбивать ещё час! (венчиком).
Пекла суфле минут 25. Оставила остывать в духовке. Пошли небольшие трещинки, открыла духовку и за счёт постепенного остывания осталась корочка, и очень пышное суфле в серединке.
Хороший рецепт! Но для новичков надо дополнить - сколько замешивать по времени в ручную и миксером; и обязательно указать количество добавляемого пюре и время последующего взбивания белков - консистенцию для готовности к выпечке.
В моем случае сработала интуиция, а по предыдущим отзывам - причина опадания и не подъема самого вкусного - суфле.
Хотелось бы увидеть оригинал рецепта - есть у меня идея заменить пюре на прослойку из джема? Ягода уже отошла, но подойдёт слива. Как бы с ней поэкспериментировать по рецепту)) 👍