



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Пирог с лимонный кремом и свежими ягодами

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Пирог с лимонный кремом и свежими ягодами

14 сентября 2012 11:20 · <https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-limonnyj-kremom-i-svezhimy-yagodami>



Вкусный пирог с красивыми ягодами! Правда, крем получился кисловатым.

Помните, недавно я делала тарталетки на белках по рецепту Чадейки? Из этого же теста и из этого же количества продуктов получается один пирог на стандартную форму для тартов.

Вот только, если вы будете выкладывать его не в силиконовую форму, смажьте ее сливочным маслом. Ручками разровняйте тесто, пусть оно немножко выступает за края формы, т.к. в процессе приготовления в духовке оно немножко ужмется:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Теперь кладем на тесто лист пекарской бумаги, засыпаем сухими бобами, фасолью или горохом и ставим в духовку, разогретую до 200 градусов, на 10 минут:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вынимаем из духовки, убираем фасоль и бумагу, два раза тыкаем вилкой и возвращаем в духовку на 2-3 минуты:



Остужаем, заливаем остывшим кремом:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

И украшаем ягодами:



Приятного аппетита!



ореп-сообс.ру Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 3



Гульназ # 09:14 10.12.2016

Скажите пожалуйста, а бобы нужны для того что бы сохранить форму?



Анна Нечаева # 11:01 10.12.2016

Да, именно для этого. Горох тоже подойдет. Хотя сейчас есть в продаже керамические шарики специально для этих целей.



Гульназ # 17:07 13.12.2016

Спасибо)