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

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

Брусничный пирог

19 января 2013 11:12 · https://open-cook.ru/recipes/brusnichnyj-pirog



В Питере Крещенские морозы :) Праздник мы отмечали вкуснейшим шоколадно-брусничным пирогом и горячим чаем с мятой, разглядывая красивые морозные узоры на окнах. Пирог поднимает настроение и является прекрасным дополнением к приятной беседе. Но: он очень сытный!

Рецепт взят из книги “Фруктовая выпечка и десерты”, которая является русским переводом немецкой книги о фруктово-ягодных пирогах.

Правда, делала все точно по рецепту и внешний вид получился не совсем удовлетворительным, так что пирог этот я буду печь снова и снова, чтобы научиться

готовить его красиво. Пирог состоит из двух частей и нижний корж, на мой взгляд, отлично подойдет как основа для тортов.

Ингредиенты:

1-я часть:

- 100 гр брусники (глубокой заморозки)
- 120 гр сливочного масла
- 4 ст.л. порошка какао
- 200 гр сахара
- 150 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя теста
- 2 яйца

2-я часть:

- 150 гр сметаны (я использовала 15%-ную)
- 75 гр сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 50 гр мягкого сливочного масла
- 1 яйцо
- 2 ст.л. муки
- 50 гр шоколадной стружки (я натерла темный шоколад на крупной терке)
- сливочное масло для смазывания формы

Для начала нужно разморозить бруснику, появившуюся жидкость слейте.



Делаем 1-ю часть пирога:

Растапливаем масло, размешиваем его с какао и сахаром, пока сахар не растворится.



В отдельной миске смешиваем муку и разрыхлитерь. Добавляем в масляную смесь и хорошенько перемешиваем.



Отправляем туда яйца и снова хорошо вес мешаем.



Теперь настала очередь брусники, добавляем ее и аккуратно все перемешиваем, стараясь не слишком давить ягоды. Можете оставить немножко ягод для украшения готового пирога.





Теперь нужно смазать форму сливочным маслом. Но я это дело не очень люблю, поэтому застелила форму пекарской бумагой. Выкладываем в форму, смазанную маслом или выложенную пекарской бумагой, тесто, разравниваем его. Тесто удобно разравнивать влажными руками.



Для 2-й части:

Смешиваем сметану с сахаром, маслом, яйцом, мукой и ванильным сахаром.



Выливаем эту массу поверх теста.



Посыпаем наш пирог шоколадной стружкой и ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, на 40 минут. Держала в духовке строго означенное время. Но вы для верности можете проверить пирог на готовность, проткнув его зубочисткой. Если она будет сухой – пирог готов. Но имейте ввиду, что сам пирог довольно мягкий и воздушный, а верхняя часть будет похожа на суфле.



Вынимаем пирог из духовки и даем ему остыть, не вынимая из формы.



Остывший пирог можно вынуть из формы и нарезать на ромбы или квадраты. Не советую посыпать сахарной пудрой, поливать вареньем или добавлять как-то еще сладости. Нижний слой пирога получается не сильно сладким с брусничной кислинкой, а вот верхняя белая часть довольно сладкая + шоколад.



Пирог можно украсить оставшимися ягодами.



А дальше предлагаю вам красивые фотографии вкусного пирога.







Приятного аппетита!



Комментарии: 16

Алиса # 12:56 3.09.2013

Думаю в этом рецепте допущена ошибка, все сделала один в один, но пирог внутри как был сырым так и остался, тесто все вытекло, можно выкинуть теперь в мусорку, и продукты испорчены :(Никогда не было таких косяков при приготовлении по рецепту

Анна Нечаева # 19:01 3.09.2013

Очень жаль, что ваш пирог не получился. Но что могло вытечь? Тесто довольно густое и плотное, а верхний слой не мог не запечься, смесь муки, масла, сметаны и яиц запекается хорошо. Я готовила этот пирог 5 раз и все шло как по маслу. Может, вы расскажете подробнее как готовили и как пирог вел себя?

Екатерина # 06:39 28.11.2013

Этот пирог стал любимым в семье!!! спасибо за рецепт!!! Около 50 раз уже его готовила и главное для меня не переложить лишнего разрыхлителя, тогда он получается немного сухим ((

Вкусно! # 16:11 25.12.2013

Спасибо за рецепт. Пирог очень вкусный. Единственное, я бы увеличила в два раза количество теста для верхней части, так как верхний слой получился очень "тонким" не таким как на фото (1/2 шоколадного цвета и 1/2 сметанного).

Анна Нечаева # 16:29 25.12.2013

Странно, может у вас форма была больше размером? Ни разу верхний слой не получался сильно тонким, все как на моих фотографиях. Но да, если не хватает "белого" слоя, то можно увеличить его кол-во.

Вкусно! # 10:59 26.12.2013

Форма была небольшого размера, круглая со съемным дном. Да, это и не важно. В след.раз увеличу кол-во теста в два раза, так как верхний слой пирога очень вкусный.Спасибо еще раз за рецепт.
Попробую загрузить фото пирога

http://radikal.ru/fp/ee2b988a89f945b88398772e7f08f345

http://s018.radikal.ru/i515/1312/b8/abed3f306dcd.jpg

Маргарита Бланк # 17:59 29.01.2014

Замечательный пирог! Я очень люблю готовить всякие сладости! Этот пирог стал нашим любимым! Спасибо!

Светлана # 11:42 11.10.2014

Очень вкусный пирог. Спасибо за рецепт. Если следовать рецепту все выпекается!

Евгения # 06:58 29.10.2014

У меня тоже все получилось! Очень вкусно!СПАСИБО))))

Юлия # 12:46 23.11.2014

Брусничный пирог не удался, жаль продукты!

> **Анна Нечаева** # 13:08 23.11.2014
>
> Почему не получилось? Пирог довольно простой и если делать по рецепту, то все должно выйти хорошо. Продукты подвели или технологию изменили?

ирина # 17:21 4.12.2014

очень вкусный пирог

ирина # 18:36 13.08.2015

Очень вкусный пирог, спасибо за рецепт.

Ольга # 07:17 8.02.2016

Пирог получился очень вкусный, но у кого он не получился совет: сначала выпекайте 1-ю часть пирога примерно 20 минут, затем достаете пирог из духовки, заливаете сверху 2 часть и выпекаете до готовности.



Ольга Тимченко # 18:37 30.01.2017

Очень вкусный пирог! Пекла уже два раза - всё так быстро и легко!!! Следовала рецепту, пекла в газовой духовке при 180° 42 мин. Использовала силиконовую форму и ничем не смазывала. В крайний раз плохо просушила ягоды после разморозки, поэтому пирог был более влажный, но всё равно очень вкусно! Девочки, следуйте рецепту)))) Анна, спасибо))))

Тамара # 08:42 7.07.2020

Готовлю часто. Пирог очень вкусный. Но сначала 12 минут выпекаю нижний слой. А потом выливаю вторую часть Причем для верхней белой части замешиваю двойную порцию - ее всегда мало. Когда нет брусники, заменяю ее черной смородиной