



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Финский черничный пирог

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Финский черничный пирог

18 августа 2014 14:48 · <https://open-cook.ru/recipes/finskij-chernichnyj-pirog>



open-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Недавно директор Ильи Николаевича приглашал меня в гости на свой мастер-класс по северной кухне. Он рассказал нам с Ильей про скандинавскую кухню и о своей любви к чернике. В Финляндии существует национальный рецепт черничного пирога, но он у них как наш борщ, в каждой семье есть свой уникальный рецепт. Так вот директор показал нам свой рецепт, в котором мало теста, но очень много ягод. То, что нужно для любителей черники :)

Если вы последуете данному рецепту, то у вас получится два больших пирога, но можно пойти классическим путем и сделать пирог пышнее, т.е. сделать все только на одном противне, тогда получится один пышный пирог.

Для теста:

- 2,5 стакана муки
- 0,5 стакана молока
- 1,5 стакана сахарной пудры или сахара
- 2 яйца
- 125 гр растопленного сливочного масла
- 0,5 ч.л. разрыхлителя

Для начинки:

- 400 гр творога (протереть его через сито или взять творог Maitorahka gurb, если найдете его, что ввиду санкций стало проблематичным)
- 200 гр сметаны 10%
- 50 гр кефира
- 3 ст.л. сахара
- 1 кг черники (можно и больше взять)
- 2 ст.л. сахара + 1 ч.л. ванильного сахара + 1 ст.л. муки

Смешать муку, сахарную пудру и разрыхлитель. Растопить сливочное масло и добавить его горячее в мучную смесь, размешать.



Вбить яйца и перемешать массу.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Влить теплое молоко, перемешать миксером до однородного состояния.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Противень выложить пергаментной бумагой. Размазать тесто тонким и ровным слоем.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Смешать в миске творог, сметану, кефир и сахар.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Выложить получившийся крем на тесто, разровнять, но сделав как бы бортики у краев теста.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Ну а теперь пришло время черники, ее нужно ровным слоем разложить по крему. Смешать сахар, ванильный сахар и муку, посыпать этой смесью чернику на пироге. Предварительно ее нужно перебрать, чтобы потом в пироге не попадались листики и веточки. Не жалейте чернику.



Отправить пирог в духовку, разогретую до 180 градусов, минут на 20-30.



ореп-соок.ги Открытая кухня Анны Нечаевой

Готовому пирогу нужно дать немного остыть. Прежде чем отправить второй пирог в духовку, снять аккуратно готовый на блюдо, удобно стянуть его за края бумаги.



ореп-соок.ги Открытая кухня Анны Нечаевой

Остывший пирог разрезать на порционные куски и разложить на тарелке. Он получается кисло-сладким, с очень насыщенным черничным вкусом. Идеально запивать его теплым молоком.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2



Ева # 20:30 24.03.2016

это просто ужас тесто непонятное мягкое получилось,невозможно есть(((жаль продукты потратила



Анна Нечаева # 21:46 24.03.2016

Ну не знаю, у нас тесто вроде нормальное было, вкусное и крепкое. Видимо, у вас что-то пошло не так.