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

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

# Королевская ватрушка

20 сентября 2016 17:46 · https://open-cook.ru/recipes/korolevskaya-vatrushka



Мы обожаем выпечку с творогом! И разве можно было устоять перед **Королевской ватрушкой** от Оксаны Путан :) Готовится она быстро и просто, а получается красивой и ооочень вкусной! Этот пирог сделает семейное чаепитие уютнее, ведь так приятно разделить с любимыми людьми такую вкусную ватрушку. Да и Королевская *ватрушка* украсит собой любой праздничный стол!

У Оксаны в рецепте указаны чашки, он построен на пропорциях, поэтому вы можете использовать любую чашку или стакан 200-250 мл, главное, чтобы продукты отмерялись одной емкостью. Я использовала обычный граненый стакан.

**На разъемную форму диаметром 20-25 см (у меня форма 24 см) нужно:**

- 500 гр творога (у меня был творог 9%)
- 4 яйца
- 1,5 стакана сахара
- 1/2 ч.л. ванилина или 1 ч.л. ванильного сахара
- 150 гр сливочного масла (холодного)
- 2 стакана муки
- 1 ч.л. разрыхлителя или 1/2 ч.л. соды

В глубокую миску выложить творог и 1 стакан сахара. Добавить яйца, ванилин (ванильный сахар) и лимонную цедру (можно натереть лимон на мелкой терке).




Размешать немного миксером до однородной массы. Взбивать не надо.




Для теста нужно в миске смешать муку, 1/2 стакана сахара и разрыхлитель.



Сливочное масло, конечно, можно мелко порубить ножом. Но лучше натереть его на крупной терке, каждый раз окуная масло в муку. Так научила меня делать еще Ирина Чадеева на своем мастер-классе несколько лет назад. такой же способ и у Оксаны. Это сильно упрощает работу с песочным тестом.




Пальцами перетереть все это в крошку.




Дно формы застелить листом пергаментной бумаги и защелкнуть бортики так, чтобы края бумаги остались снаружи.



Песочную крошку мысленно разделить на 3 части. Две из них высыпать в форму и сформировать бортики из крошки, прижимая ее пальцами к форме. Бортики из крошки должны почти до края формы. остатки просто разровнять по дну, утрамбовывать не нужно.




Вылить в форму творожную массу. Осторожно пальчиками осыпать крошку, выглядывающую из-за начинки.




Отложенной третьей частью песочной крошки покрыть равномерно поверхность творожной массы.




Отправить форму с пирогом в духовку, разогретую до 200 градусов, на 45 минут.




Пусть вас не смущает, если начинка в готовом пироге покажется еще сырой, это как с чизкейком. Королевской *ватрушке* нужно настояться и дойти до кондиции. Дайте ей остыть в форме, а потом отправьте ее в холодильник на 3-4 часа или оставьте на ночь в кухне.




То, что **Королевскую ватрушку** можно приготовить заранее, сделает ваши выходные более приятными и обеспечит вас и вашу семью вкусным завтраком. Или облегчит вашу подготовку к торжеству.



Приятного аппетита!




## Комментарии: 4

**Светлана** # 08:04 9.12.2016

Сегодня сделала ватрушку по Вашему рецепту. Получилось вкусно, но ооочень сладко. В следующий раз в творог добавлю половину стакана сахара, а может и того меньше. А так возьму рецепт на вооружение. Большое спасибо.

**Елизавета** # 06:58 26.03.2018

О да, название рецепта обязывает. Королевской — не каждую выпечку называют. А эта вот удостоилась такой высокой чести!

**gaia** # 09:48 30.07.2019

rezept ponravilsja, poprobuju prigotovit, spasibo za sovet v komentarii - polozu i ja mense saxara. spasibo

**Наталья** # 11:39 12.05.2020

Пеку по Вашему рецепту такую ватрушку уже не один десяток раз- результат всегда отменный. Спасибо!

---