

Вишневый пай



Категория: Десерты

Описание: Сладенький, с кисленькой начинкой.

Источники:

PANDA-Natalie + старая советская книга "Краткая энциклопедия домашнего хозяйства".

Интернет www.povarenok.ru



Ингредиенты для "Вишневый пай"

Тесто: 450г муки, 200 гр сахара, 2 яйца, 200 гр слив. масла, 200 гр сметаны, 1/4 ч. ложки соды, соль и ваниль по вкусу

Крем: 400 гр сметаны, 3-4 ст. л. крахмала, 200г сахара (или по вкусу), 500г свежих или консервированных вишен.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто:

1



Смешать муку, соду, соль.

2



Сахар, яйца (1 яйцо и 1 желток) растереть,

3



добавить масло, взбиваем

4



смешать со сметаной и,

5



**постепенно всыпая муку,
замесить тесто.**

6



взбить белок

7



Тесто очень мягкое.

8



Из готового теста в форме с бортом распластать (ладонью, смазанной взбитым белком) лепешку высотой в 2 1/2 – 3 см с бортиками.

КРЕМ

9



**Взбить сметану с
сахарным песком,**

10



добавить крахмал.

11



От вишни остался сок, так же влила в крем

12



Из свежих вишен вынуть косточки. Уложить вишни на лепешке,

13



залить сметанным
кремом. Края
которые остались
"свободные",
аккуратно
выложила на
крем.

14



Сверху капли от сока, и
обсыпка из грецких
орехов(молотые)+ сах.
песок.

15



**и сразу печь в горячей
духовке минут 30-40,
или до готовности.**

ВИШНЕВЫЙ ПИИ



ЛЕЙЛА