

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