

КАК ПРИГОТОВИТЬ ПИРОГ «ДОБРОЕ УТРО»?



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

маргарин	-
сахарный песок	400 г
мука	330 г
молоко	400 мл
яйцо	5 шт.
творог	400 г
ванилин	8 г
разрыхлитель	10 г
кокосовая стружка	100 стаканов
сметана	150 г
какао-порошок	2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для шариков: смешать творог, два желтка, 150 г сахара, кокосовую стружку.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Скатать шарики размером с грецкий орех и убрать в морозилку на 30 минут.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для теста: растереть размягченный маргарин со 150 г сахара. Добавить два яйца и оставшийся белок, все взбить. Добавить сметану, 3 с/л молока и муку, размешать.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Половину теста вылить в смазанную маслом форму. В оставшуюся половину добавить 2 с/л какао, вылить тесто сверху.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Достать творожные шарики из морозилки, вдавить их в тесто. Поставить выпекать пирог в разогретую до 180* духовку на 45-60 минут. Вынуть пирог из духовки, полностью остудить.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для заварного крема: взбить яйцо с ванилью, 2 с/л без горки муки и 150 г сахара, добавить 400 мл молока. Поставить на медленный огонь и варить до загустения, непрерывно помешивая венчиком. Остудить.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пирог выпекать в фигурной форме. Потом поместить в разъемную форму по размеру, залить кремом, присыпать какао через ситечко и дать настояться не менее 2 часов.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Освободить от формы.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

