

Малиновий пиріг

Щоденний пиріг до чаю, нашвидкуруч. Можна готувати з будь-якими сезонними ягодами або фруктами.

Смакуватиме із вершковим морозивом, збитими вершками чи фруктовими соусами.

- 2 яйця
- 100 г цукру
- 200 г борошна
- 200 г сметани
- 1 чайна ложка розпушувача до тіста
- 1 упаковка ванільного цукру
- 200 г свіжої чи мороженої малини

Розігріти духовку до 180 С. Приготувати круглу тортівницю діаметром 20 см. Дно тортівниці встелити пергаментним папером.

Просіяти борошно з розпушувачем.

Не розділяючи збити яйця з цукром у міксері. Додати сметану та продовжувати збивати на малій швидкості. Поволі додати просіяне борошно з розпушувачем та ванілін.

Половину готового тіста викласти в тортівницю, посипати по ньому жменькою ягід. Вилити другу половину тіста та посипати рештою ягід. Малини легко втиснути у тісто.

Випікати пиріг 30-40 хв. щоб добре пропікся та зарум'янився. Готовий пиріг вийняти, 10-20 хв. охолодити, обвести тонким ножом навколо стінки та перевернути на таріль. Зверху присипати пиріг цукровою пудрою.











