



Клубничный пирог

В ягодный сезон так просто порадовать себя и своих родных десертами со свежими ягодами, давайте приготовим клубничный пирог.

4 - 8 Порции



Средне

до 20 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

45 г Сахарная пудра с натуральной ванилью Dr. Oetker
2 ст. л. Кукурузного крахмала Dr. Oetker
1 уп. Ванильный сахар Dr. Oetker
160 г Мука пшеничная
80 г Масло сливочное
1 шт. Желтки
3 ст. л. Ледяная вода
2 шт. Яйцо куриное
300 г Сметаны 20-25%
40 г Сахар
200 г Клубника

- 1 Для приготовления основы нам понадобится размягченное сливочное масло, нарезанное кубиками, мука и сахарная пудра. Вводим сухие ингредиенты в миску к маслу, растираем руками, должна получиться крошка.
- 2 В отдельную емкость разбиваем куриные яйца, отделяем белки от желтков. Желтки и воду (2 ст ложки) добавляем к мучным крошкам, интенсивно замешиваем тесто.
- 3 Если масса на ваш взгляд сильно сухая, то добавьте еще 1 ст л воды. Формируем комоч, заворачиваем в пищевую пленку, отправляем в холодильник на полчаса.
Совет: Работать с тестом лучше голыми руками, так оно лучше замесится.
- 4 Сладкая глазурь для клубничного пирога состоит из: сметаны, сахарного песка, ванильного сахара, яичных белков. Перемешиваем при помощи миксера все ингредиенты, взбивать не надо, просто хорошо перемешать.





- 5 Достаем основу из холодильника, снимаем пленку. Раскатываем в пласт по размеру противня/формы для выпечки. Размещаем его в форме, формируя бортики по периметру. Форму/противень предварительно смазываем маслом или устилаем пергаментом, чтобы клубничный пирог не пригорел.
- 6 Покрываем сметанной начинкой. Моем ягоды, нарезаем, равномерно выкладываем в глазурь.
- 7 Время выпекания составляет от получаса до 40 минут, показателем готовности клубничного пирога является появление румянца на его основе. Чтобы пирог хорошо пропитался, остужаем его и убираем в холодильник на пару часов.
- 8 Ароматный, клубничный пирог к чаю готов, приятного чаепития!

