



Вишневый пирог

Vişneli Tart



1 чашка вишни без косточек
2 ст.л. слив. масла (100 гр.)
2 яйца
1 стакан молока
1 стакан сахара
½ пачки разрыхлителя
1,5 стакана муки
Украсить:
1 ст.л. сахарной пудры

- # Слив. масло растопить на медленном огне. Частью масла хорошо смазать форму для выпечки.
- # Вишенки выложить в форму. Вишневый сок не выливать, он нам еще понадобится.
- # Взбить венчиком 1 яйцо, часть сахара и молока. Когда сахар растает, добавить еще немного сахара и молока, продолжать взбивать.
- # Затем добавить второе яйцо, еще немного сахара и молока, продолжать взбивать, добавляя постепенно оставшийся сахар и молоко.
- # В оставшееся растопленное слив. масло добавить сок из чашки где была вишня, перемешать и добавить все в яично-молочную смесь.
- # Разрыхлитель смешать с мукой и постепенно добавлять в тесто, хорошо перемешать.
- # Потихоньку вылить тесто в форму поверх вишни и поставить в заранее разогретую до 175 градусов духовку. Печь примерно 50 минут.
- # Достать из духовки, дать постоять минут 10, затем перевернуть на сервисную тарелку. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Этот пирог часто готовят в сельской части Франции.