



## Сладкий Пирог с Творогом

Lorlu Tart



Пол пачки маргарина  
Пол стакана сахарной пудры  
1 яйцо  
Пол пакетика разрыхлителя  
2 стакана муки  
Для верхнего слоя:  
Пол килограмма творога  
2 яйца  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 стакан сахара  
Пол стакана рисовой муки  
Корочка одного лимона

- # Приготовить тесто: мягкий маргарин, яйцо и сахарн.пудру помесить руками.
- # Засыпать просеянную муку и разрыхлитель, продолжать месить. Тесто положить в полиэт.пакет и убрать на 30 минут в холодильник.
- # Яичные белки отделить от желтков.
- # К желткам добавить сахар и йогурт, взбить миксером. Положить натёртую лимон.корочку, творог и рисов.муку, хорошо перемешать.
- # К яичн.белкам добавить 1 чайн.ложку сахара и взбить миксером до получения пенной массы.
- # Твороженную массу соединить с белками, аккуратно помешать.
- # Тесто достать из холодильника и раскатать в пласт, (побольше чем форма для пирога).
- # Пласт положить на дно формы.
- # С верху залить твороженную массу, разровнять. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.

Чтобы понять хорошо ли взбиты белки, нужно перевернуть посуду с белками, из неё не должно выливаться.