ВДОХНОВЛЯЕТ ГОТОВИТЬ С 1877

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

Нежный торт с мягкой творожной сердцевиной и рассыпчатой песочной основой – порадуйте близких удивительно вкусным десертом!

1 порция

ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

200 г муки
1 щепотка соли
75 г сахара
1 ч. л. пекарского порошка
1 яйцо
75 г сливочного масла
1 стручок ванили

ДЛЯ ТВОРОЖНОЙ МАССЫ

1 лимон с необработанной кожурой
1 стручок ванили
3 яйца
100 г сахара
500 г сметаны
250 г творога
½ пакетика ванильного пудинга
100 мл сливок

КРОМЕ ТОГО

сливочное масло для формы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте в миске 200 г муки, 75 г сахара, 1 щепотку соли и 1 ч. л. пекарского порошка. 75 г холодного сливочного масла нарежьте кусочками и выложите сверху. Замесите тесто с помощью миксера на низкой скорости, чтобы образовалась рассыпчатая масса без крупных комочков.

2. Разрежьте стручок ванили пополам в длину и выскоблите мякоть. Взбейте яйцо вилкой, вместе с мякотью ванили добавьте его к крошкообразной массе и вымесите гладкое тесто.

3. Смажьте сливочным маслом дно разъемной формы для запекания и уложите две трети теста.

4. Из оставшегося теста сформируйте валик высотой 2-3 см и выложите бортик по стенкам формы. Проколите тесто в нескольких местах вилкой и поставьте в холодное место на 40 минут.

5. Лимон помойте горячей водой, обсушите и натрите цедру. Выскоблите мяготь из стручка ванили, добавьте к ней мякоть ванили и все остальные ингредиенты для творожной массы. Перемешайте и выложите в форму для запекания.

6. Выпекайте в течение 60-80 минут при температуре 180 градусов.

Успейте отложить себе кусочек, такое лакомство долго не задержится на столе.

Приятного аппетита!