



Презентация
творожно – яблочного
пирога.
Пекла семья Нестеровых,
представители 5 г класса
лица № 10 г. Пскова.

Сделать нужно нам пирог,
Чтоб отведать каждый мог.
Граммов сто возьмем улыбок,
И совсем чуть-чуть ошибок,
Смеха, звонкой радости
Полкило — для сладости.
Горстку доброты добавим,
Лаской, нежностью приправим!

В августе Псковщина превращается в большой райский сад – повсюду яблони окрашиваются во все оттенки желтого, красного, зеленого цветов

и манят медовым ароматом сочных яблок. Мы решили отразить эту особенность

Псковского края в нашем пироге.

Традиционно в этой местности, богатой на интересные этнические блюда, готовились пироги с самой разной начинкой.

Популярны пироги с местной рыбой – судаком, снетком; грибами; ягодами и, конечно же, с яблоками, которые в изобилии растут в мягком климате этой природной зоны. Кроме того, хозяйки используют и другие продукты – мясо, сыр и творог.

В нашем пироге мы объединили яблоки и творог. Давайте же поскорей перейдём к приготовлению!



Тесто:

- 250-300 г муки
- 120 г сахара
- 100 г холодного сливочного масла
- 1 среднее яйцо
- 1 ч.л. разрыхлителя
- щепотка соли
- ваниль.

Начинка:

- 180-200 г творога
- 140 г творожного сливочного сыра
- 100 г сметаны
- 2 яйца
- 50 г сахара
- щепотка ванилина
- два средних яблока.



Для
украшения:



ГОТОВИМ ТЕСТО:

1. Смешиваем все сухие компоненты.
2. Добавляем сливочное масло и всё быстро перетираем в крошку.
3. Добавляем яйцо и всё перемешиваем.
- 4.



Готовим начинку:

1. Смешиваем все компоненты, кроме яблок.
2. Перебиваем их блендером для однородности.
3. Яблоки моем и режем на



Собираем пирог:

1. Выстилаем форму пергаментной бумагой (мы решили выпекать в мультиварке).
2. Выкладываем тесто на дно формы, формируя бортики.
3. Выкладываем яблоки.

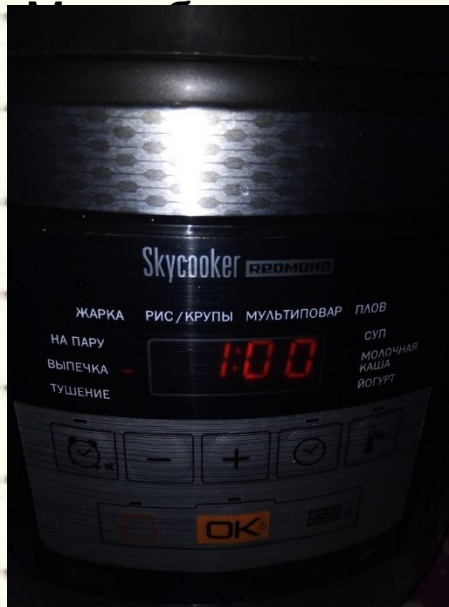
в замороженную начинку.



Пирог выпекаем 1 час в режиме «Выпечка» в мультиварке, либо 40-50 минут в духовке, разогретой до 180 градусов.

По истечении указанного времени пирогу нужно дать остыть в форме около 40 минут.

Далее аккуратно достаём пирог и украшаем. Яблоки нарезаем дольками и сбрызгиваем лимонным соком, чтобы не допустить их потемнения.



...ОГО КЛЮКВЫ,





Пробуем
этого
красавчика!



В меру хрустящее песочное тесто,
нежный аромат яблок,
воздушный творог с ванилью и
кислинка клюквы — это вкусно!!





Обязательно
побалуйте себя
творожно-
яблочным
пирогом!

Спасибо за
внимание!

