БУЛЬВАР

Коли хочеться чогось ягідного і кремового до чаю, спечіть цей пиріг. Рецепт нашвидкуруч

15 червня, 22.18 Этот материал также можно прочитать на русском

Перед подаванням посипте цукровою пудрою
Фото: smakidnia.pl / Instagram

Щоразу, коли хочеться чогось легкого, ягідного та неймовірно кремового, редакція інтернет-видання "ГОРДОН" радить приготувати цей ніжний пиріг із пісочного тіста з полуницею за перевіреним рецептом.

Детальний рецепт пирога раніше опублікувала авторка польського Instagram-блогу Smaki Dnia. У цьому пирозі бездоганно все – ніжне пісочне тісто, оксамитова сирна начинка, соковита полуниця і хрустка крихта створюють неперевершене поєднання. Пиріг ідеально підходить до післяобідньої кави!

РЕКЛАМА

Інгредієнти для тіста:

- 350 г борошна;
- 200 г вершкового масла;
- 100 г цукрової пудри;
- два жовтки;
- 1 ч. л. розпушувача.

Начинка для чизкейка:

- 750 г сиру;
- три яйця;
- 120 г цукру;
- одна упаковка ванільного пудингу (40 г);
- 100 мл вершків 30%.
- 500 г полуниці;
- 2 ст. л. картопляного крохмалю;
- цукрова пудра для посипання.

Приготування

1. Змішайте до крихти борошно, цукрову пудру, розпушувач та вершкове масло. Додайте жовтки і швидко замісіть тісто. Вилийте приблизно 2/3 тіста на дно форми для випікання розміром 24x36 см, вистеленої пергаментним папером.
2. Заморозьте решту тіста.
3. Змішайте сир з яйцями, цукром, пудингом та вершками до однорідної маси. Вилийте сирну суміш на основу.
4. Наріжте полуницю шматочками, змішайте з крохмалем і розподіліть по сирній суміші.
5. Натріть зверху охолоджене тісто.
6. Випікайте приблизно 60 хвилин за температури 175 °C, доки крихта не стане злегка золотистою.
7. Після охолодження поставте пиріг у холодильник на кілька годин.
8. Перед подаванням посипте цукровою пудрою.

Автор
Галина Гришина

Поділитися

рецепт | тісто

РЕКЛАМА

Потрійний суперфосфат: урожай більше вже цього сезону! Купуй!

Гроші впадуть з неба після того, як прочитаєш це

Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це

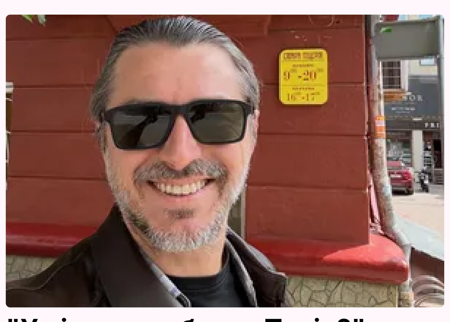
МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

Усього 15 хвилин – і ціла гора неймовірно пухких та ніжних оладок уже на тарілці. Рецепт
15 червня, 17.49 БУЛЬВАР

Полуничне морозиво з трьох інгредієнтів. Сезонний рецепт
15 червня, 10.54 БУЛЬВАР

Поєднайте ці два інгредієнти – буде дуже смачно. Рецепт підливи до молодої картоплі
12 червня, 13.15 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



"У літаку розбився Путін?" Притула попередив, що українцям днями варто чекати хороших новин
16 червня, 09.26 БУЛЬВАР

Сини мера Львова – за кордоном. Яке запитання про дітей роздратувало дружину Садового. Відео
16 червня, 00.40 СУСПІЛЬСТВО

Усик розповів подробиці своєї зустрічі з Трампом в Овальному кабінеті. Фото
15 червня, 23.52 ПОЛІТИКА

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1 "Коли я потрапив у в'язницю, сина булили". Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. Фото
13626

2 Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це
6302

3 "Купка маразматиків і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна
4743

4 "До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса
3968

5 Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ
2271

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

"У літаку розбився Путін?" Притула попередив, що українцям днями варто чекати хороших новин
16 червня, 09.26

Сини мера Львова – за кордоном. Яке запитання про дітей роздратувало дружину Садового. Відео
16 червня, 00.40

Усик розповів подробиці своєї зустрічі з Трампом в Овальному кабінеті. Фото
15 червня, 23.52

Цей десерт щоразу швидко зникає зі столу – готуйте хоч щодня все літо
15 червня, 22.59

Коли хочеться чогось ягідного і кремового до чаю, спечіть цей пиріг. Рецепт нашвидкуруч
15 червня, 22.18

Пугачова прокоментувала обстріл росіянами Києва
15 червня, 21.49

Неплях прокоментувала чутки про те, що заробляє в ескорті
15 червня, 20.18

Софія Ротару емоційно відреагувала на удар росіян по Лаврі. Що вона сказала
15 червня, 19.18

"Треба перевірити на адекватність". Зірка популярного шоу став на захист Мартиновської. Мережа кипить
15 червня, 19.03

Полякова розповіла, як склалися її стосунки з міністром, який хотів від неї інтиму
15 червня, 18.20

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський
Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова
Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Анна Маляр
Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник
100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких кишенях

Більше свіжих блогів

+380 (44) 207-13-01 +380 (44) 207-13-02 editor@gordonua.com

© 2026. Всі права захищені Designed by Kiselev

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали Depositphotos.ua не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами PR, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Пресрелізи". У випадках суспільної значущості публікація в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Вебсайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвисоцького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік