

Гордон > Бувльвар

БУЛЬВАР

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

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 кремowego, 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:

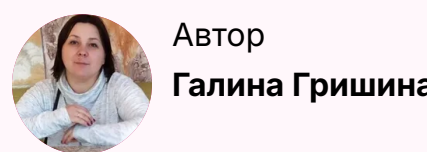
- 350 г борошна;
- 200 г вершкового масла;
- 100 г цукрової пудри;
- два жовтки;
- 1 ч. л. розпушувача.

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 °С, 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 [f](#) [x](#) [t](#)

рецепт | тісто

РЕКЛАМА

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 молоді картоплі
12 червня, 13.15 БУЛЬВАР

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



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

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 **"Коли я потрапив у в'язницю, сина булили"** Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. Фото
👁️ 13429
- 2 **Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це**
👁️ 5963
- 3 **"Купка маразматиків і стара повія". Як Нейолова "зігсувала некролог", прийнявши орден від Путіна**
👁️ 4498
- 4 **"До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса**
👁️ 3916
- 5 **Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ**
👁️ 2247

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

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 кремowego до чаю, нашвидкуруч спечіть цей пиріг. Рецепт
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

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

[Більше новин](#)

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася 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, осліли у чиновницьких кишнях

[Більше свіжих блогів](#)

НОВИНИ	РОЗДІЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖІ	ІНФОРМАЦІЯ
Війна в Україні	Новини	Київ	👤 Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	👤 Гордон	Вакансії
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	👤 Дмитро Гордон	Редакція
Світ	Блоги	Донецьк	👤 Гордон	Реклама на сайті
Спорт	Бувльвар	Харків	👤 Дмитро Гордон	Правова інформація
Культура	LIVE	Дніпро	👤 Гордон	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Техно	Ексклюзив 🔒	Маріуполь	👤 Дмитро Гордон	
Спосіб життя	Фото	Луганськ	👤 Гордон	
Надзвичайні події	Відео		👤 Дмитро Гордон	
Інфографіка	Опитування		👤 Олесь Бацман	
Цікаве	YouTube-шоу		👤 Дмитро Гордон	
	Спецпроекти		👤 Олесь Бацман	

☎️ +380 (44) 207-13-01

☎️ +380 (44) 207-13-02

✉️ editor@gordonua.com

Повернутися нагору [⬆️](#)