

Гордон > Бульвар

БУЛЬВАР

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

15 червня, 22.18



Перед подачею 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. В цьому пирозі бездоганно все – ніжне пісочне тісто, оксамитова сирна начинка, соковита полуниця та хрустка крихта створюють неперевершене поєднання. Пиріг ідеально підходить до післяобідньої кави!

РЕКЛАМА

### Інгредієнти для тіста:

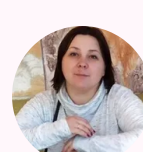
- 350 г борошна;
- 200 г вершкового масла;
- 100 г цукрової пудри;
- 2 жовтки;
- 1 ч. л. розпушувача.

### Начинка для чізкейку:

- 750 г сиру;
- 3 яйця;
- 120 г цукру;
- 1 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 та 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 при температурі 175 °С, доки крихта не стане злегка золотистою.
7. Після охолодження поставте пиріг в холодильник на кілька годин.
8. Перед подачею посипте цукровою пудрою.

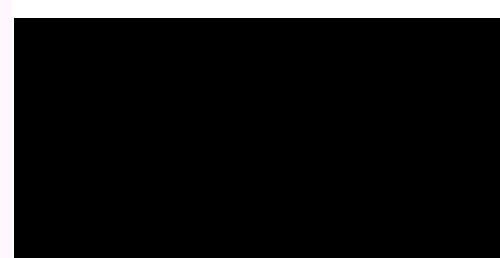


Автор  
**Галина Гришина**

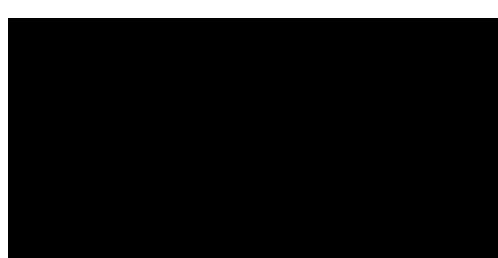
Поділитися

[рецепт](#) [тісто](#)

РЕКЛАМА



**Гроші впадуть з неба після того, як прочитаєш це**



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

### НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 **"Коли я потрапив у в'язницю, сина буллили". Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. Фото**  
👁 13355
- 2 **Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це**  
👁 5807
- 3 **"Купка маразматиків і стара повія". Як Неїолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна**  
👁 4371
- 4 **"До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса**  
👁 3891
- 5 **Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ**  
👁 2221

РЕКЛАМА

### СВІЖІ НОВИНИ

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

"Я трошки вигоріла в цьому плані". Неплях прокоментувала чутки про ескорт

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

"Ну не дали тобі". Полякова розповіла, як після відмови в інтимі склалася її стосунки з міністром

15 червня, 18.20

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

15 червня, 17.49

Згнатьбив родину. 29-річний член королівської родини Норвегії дістав тюремний строк за зґвалтування

15 червня, 17.00

Олена Тополя відверто розповіла, що передувало її розлученню: Воно ж не відбувається день у день

15 червня, 15.11

Палац "Україна" вдруге зазнав пошкоджень через атаку РФ по центру Києва. Відео

15 червня, 14.47

[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, осли у чиновницьких кишнях

[Більше свіжих блогів](#)

### 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



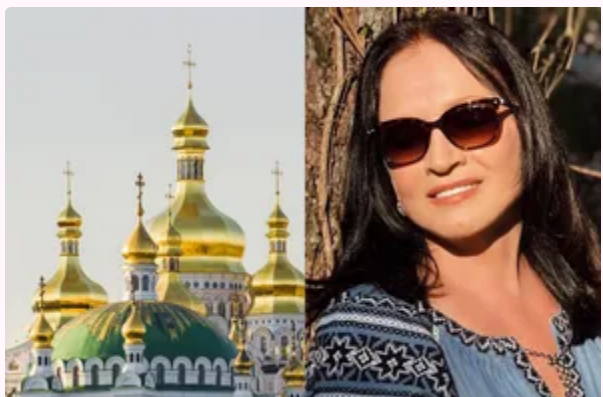
**Пугачова прокоментувала обстріл росіянами Києва**

15 червня, 21.49 БУЛЬВАР



**"Я трошки вигоріла в цьому плані". Неплях прокоментувала чутки про ескорт**

15 червня, 20.18 БУЛЬВАР



**Софія Ротару емоційно відреагувала на удар росіян по Лаврі. Що вона сказала**

15 червня, 19.18 БУЛЬВАР

### НОВИНИ

Війна в Україні

### РОЗДІЛИ

Новини

### МІСТО

Київ

### СОЦМЕРЕЖІ

Дмитро Гордон

Гордон

Дмитро Гордон

Гордон

Дмитро Гордон

Гордон

Дмитро Гордон

Олесь Бацман

Дмитро Гордон

Flirboard

RSS

У гостях у Гордона

Дмитро Гордон

Олесь Бацман

### ІНФОРМАЦІЯ

Вакансії

Редакція

Реклама на сайті

Політика конфіденційності та захисту персональних даних

Правова інформація

Договір приєднання про використання сайту інтернет-видання "ГОРДОН"

Як нас читати на тимчасово окупованих територіях

+380 (44) 207-13-01

+380 (44) 207-13-02

editor@gordonua.com

[Повернутися нагору](#)

