ЯГОДНЫЙ ПИРОГ

Перелистала все журналы, пересерфила весь интернет в поисках простого рецепта пирога с ягодами, но увы ничего не подошло. Где-то слишком много ингредиентов, где-то слишком сложно. Придумала свой рецепт :) Делюсь:

Понадобится:

Классическое песочное тесто (из расчета открытого пирога диаметром 25 см):

сливочное масло ГМЗ - 200 граммов
сахар - 200 граммов
яйца - 2 штуки
мука - 500 граммов (14-16 столовых ложек)

Начинка:
малина - 200 граммов
голубика - 200 граммов

сметана ГМЗ - 350 миллилитров
яйца - 2 штуки
мука - 1 столовая ложка
сахар - 1 столовая ложка

Приготовление:

Духовку разогрей до 180 градусов. Ягоды вымой и обсуши. В кухонном комбайне смешай сливочное масло с сахаром, постепенно добавь муку и яйца. Замешай песочное тесто.

Сметану перемешай с яйцами, сахаром и мукой. Венчиком добейся однородной текстуры. В силиконовую форму для запекания на дно и бортики выложи тесто. Поверх вылей сметанно-яичную смесь и добавь ягоды.

Запекай в течении часа в духовке. Готовый пирог остуди и затем извлеки из формы.

Приятного аппетита!