

Баварский пирог сливовый

В Германии очень развито кондитерское дело. Немцы великие сладкоежки, а немецкие сладости отличаются изысканностью и нежным вкусом, немецкие десерты необычны, сложны и очень оригинальны.



Ингредиенты:

Масло сливочное 100 г
Ванильная эссенция ½ чайной ложки
Сахарная пудра 75 г
Яйцо куриное 1 штука
Соль по вкусу
Сметана 1 столовая ложка
Лимонная цедра 1 чайная ложка
Мука пшеничная 400 г
Сливы 300 г

Приготовление:

1. Соедините сливочное масло с сахаром и ванильной эссенцией и перемешайте до получения однородной массы. Добавьте яйцо, сметану, цедру лимона, соль и снова перемешать.
2. Просеять мук, добавить в сливочную массу и замесить тесто.
3. Разогрейте духовку до 190 градусов. Смажьте массой неглубокую круглую форму для выпечки и распределите равномерно тесто. Сверху выложите половинки слив. Запекайте в духовке 30 – 40 минут.

Итсочник: www.eda.ru