

Грушевый пирог с творогом и черной смородиной

Это очень вкусный открытый пирог, в котором ягоды с кислинкой прекрасно балансируют сладкую грушу. Очень хрустящее, рассыпчатое песочное тесто, нежнейшая сливочно-творожная начинка - все это делает этот тарт отличным десертом как для праздников, так и для особенных дней.



Ингредиенты

Тесто:	
Мука	300 г
Сахар	3 ст.л
Разрыхлитель	1 ч.л.
Сливочное масло	80 г
Яйцо	1 шт.
Ледяная вода	1,5 ст.л
Начинка:	
Творог	300 г
Сливки	150 г
Яйцо	2 шт.
Груша	500-600 г
Черная смородина	200 г
Сахар	5 ст.л
Крахмал	1 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Сначала делаем тесто.
Масло должно быть холодным. Высыпаем к нему сахарный песок

2 Шаг 2



Добавляем муку и разрыхлитель

3 Шаг 3



Рубим масло в муке ножом и перетираем руками в мелкую крошку

4 Шаг 4



Разбиваем в крошку яйцо и добавляем 1,5 столовых ложки ледяной воды

5 Шаг 5



Замешиваем рассыпчатое тесто

6 Шаг 6



Дно разъемной формы (не меньше 24 см) выстилаем пергаментом для выпечки

7 Шаг 7



Раскатываем тесто в пласт и перекладываем в форму. Делаем бортики чем выше, тем лучше.

8 Шаг 8



Вилкой делаем отверстия на дне. Отправляем в заранее разогретую духовку на 10 минут при температуре 200 С. Для надежности можно на доньшко насыпать горох или фасоль, чтобы не поднялось

9 Шаг 9



Тем временем готовим начинку: выкладываем сливки, сахар и творог

10 Шаг 10



Взбиваем крем

11 Шаг 11



Добавляем яйца и крахмал. Крахмала в том рецепте, по которому я делала, не было, но творог у меня был жидковат и ягоды замороженные, поэтому я перестраховалась и не пожалела.

12 Шаг 12



Достаем тесто из духовки

13 Шаг 13



Груши почистите, порежьте тонкими дольками

14 Шаг 14



Выстилаем дно пирога грушевыми дольками

15 Шаг 15



Выкладываем поверх ягоды. Вы можете взять ежевику вместо черной смородины. Ягоды могут быть свежими, замороженными (лучше разморозить и слить жидкость) или в виде варенья (тогда нужно уменьшить количество сахара в начинке)

16 Шаг 16



Крем должен быть воздушным и нежным

17 Шаг 17



Заливаем верх пирога творожно-сливочным кремом

18 Шаг 18



И выпекаем в духовке при температуре 180 С в течение 30 минут до загустевания начинки.

19 Шаг 19



Охладите грушевый пирог с творогом и ягодами сначала в духовке, затем в холодильнике в течение пары часов.