

## 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.