

Творожник с яблоками

Приготовьте вкусное красивое и полезное блюдо для своих любимых творожник с ароматными яблоками. О пользе творога и яблок все мы знаем не понаслышке. Сочные фрукты и восхитительный аромат! Идеально к чаю. Минимум теста, максимум начинки. Ваши близкие и родные будут в восторге от такой выпечки. Блюдо на конкурс "Полезно - значит вкусно!"



Ингредиенты

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука	125 г
Соль	щепотка
Сливочное масло	65 г
Вода ледяная	4 ст.л

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Творог мягкий	400 г
Ванильный сахар	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л
Яйцо	2 шт.
Конфитюр абрикосовый	2 ст.л
Миндальные лепестки	для посыпки

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



В миску просеять муку, добавить холодное сливочное масло, нарезанное кусочками.

2 Шаг 2



Руками перемешать до крошки.

3 Шаг 3



Добавить ледяную воду, замесить тесто. Собрать его в комок, завернуть в пищевую пленку и выложить в холодильник на 30 минут.

4 Шаг 4



Яйца взбить.

5 Шаг 5



К творогу добавить сахар, ванильный сахар.

6 Шаг 6



Добавить взбитые яйца.

7 Шаг 7



Перемешать. Получится такая воздушная начинка. На время положить в холодильник.

8 Шаг 8



Тесто раскатать в тонкий пласт (примерно 5 мм) и выложить в форму, смазанную маслом. Тесто наколоть вилкой и выложить в духовку на 15 минут при температуре 180 градусов.

9 Шаг 9



За это время очистить яблоки от кожуры, нарезать на четвертинки. На каждой дольке яблока сделать продольные разрезы.

10 Шаг 10



Форму с тестом вынуть из духовки, выложить творожную массу, сверху выложить дольки яблок, слегка утопя их в начинку.

11 Шаг 11



Выпекать в разогретой до 180 градусов в духовке в течении 45-50 минут, за 10 минут до готовности смазать верх пирога подогретым конфитюром, посыпать миндальными лепестками и вернуть на 10 минут до готовности.

12 Шаг 12



Дать готовому творожнику с яблоками по моему рецепту остыть, нарезать на кусочки.