

Пирог с безе и черешней

В сезон ягод и фруктов можно приготовить множество лакомств. Пирог со свежей черешней и безе - это вкусный десерт, который понравится и взрослым, и детям. Черешня - полезная ягода, положительное воздействие оказывает на организм человека в целом. Рецепт на конкурс, тема "Летние десерты"



Ингредиенты

Для теста:	
яйцо	1 шт.
сахар	0,5 ст.
сметана	4 ст.л
масло сливочное размягченное	50 г
сода	1/3 ч.л.
мука	1,5 ст.
Для безе:	
Яйцо (белок)	4 шт.
сахар	1 ст.
щепотка соли	
Начинка:	
Черешня	300 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Яйцо, сахар, сметану

2 Шаг 2



смешать. Добавить размягченное масло, и хорошо вымесить.

3 Шаг 3



В смесь добавить муку, смешанную с содой и замесить тесто. Оно должно быть чуть менее крутое, чем пельменное.

4 Шаг 4



Форму смазать маслом. Раскатать лепешку и уложить на форму, оставив бортики. И поставить в духовку. Выпекать при температуре 200 градусов в течение 25 минут.

5 Шаг 5



Черешню помыть. Вынуть косточки.

6 Шаг 6



Пока выпекается основа для пирога, готовим безе. В охлажденные белки добавить сахар и взбить миксером или в блендере, если плохо взбиваются, то добавить щепотку соли. Значит, яйцо недостаточно свежее.

7 Шаг 7



Готовую основу немного охлаждаем, закрываем слоем безе.

8 Шаг 8



На слой безе выкладываем черешню.

9 Шаг 9



И вновь закрываем безе.

10 Шаг 10



Ставим в духовку на 10 минут, и запекаем до образования румяной корочки. Пирог с безе и черешней готов.

11 Шаг 11



Охлаждаем.

12 Шаг 12



Воздушный пирог с безе и черешней нарезаем и подаем к столу. Приятного аппетита!