

Венский пирог с вишней



Vienna Cherry Pie

#пицца #пирог #вишня #food #pie #cherry

На 1 пирог

180 г сл масла

140-150 г сахара

1 ч/л разрыхлителя

4 яйца

200 г муки

400-500 г вишни(ну или сколько захотите)

цедра 1 апельсина или лимона

1 ч/л ванильного экстракта

1 ч/л корицы
щепотку соли



Духовку разогреть до 180

Если у вас замороженная вишня, предварительно разморозьте ее. Взбить масло с сахаром, продолжая взбивать, по одному ввести яйца, затем добавить половину муки просеянной с щепоткой соли, разрыхлителем. Добавить корицу, ваниль а также цедру. Ввести оставшуюся муку. Перемешать до однородности.

Смазать форму сливочным маслом, выложить в нее тесто. На тесто выложить как можно больше вишни, утрамбовав как следует пальцами внутрь теста. Выпекать пирог 40-45 минут. Готовый пирог присыпать сахарной пудрой. По желанию можно присыпать миндальными хлопьями перед выпеканием.

он очень вкусен как холодным так и горячим...



[Источник](#)