Ягодный пирог

На 100 грамм:
Калорийность: **223,5 ккал.**
Белки: **5 г.**
Жиры: **10,5 г.**
Углеводы: **27,1 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/yagodnyj-pirog/

Ингредиенты:
для теста:
- творог 125 г
- сахар 65 г
- молоко 5 ст.л
- растительное масло 5 ст. л
- мука 200 г
- разрыхлитель 2 ч. л

Для начинки:
Сметана 20% 300 г
Ягоды 250-300 г (черника,черная смородина,малина,ежевика,вишня)
65 гр. сахара
Крахмал 2 ч. л
Яйца 2 шт.
Ванильный сахар 1 пакетик

Приготовление:
Ягоды предварительно разморозить.
Дно разъемной формы (24 см.) застелить кругом пергамента смазанного сливочным маслом, бока формы так же смазать маслом и присыпать слегка мукой. Духовку нагреть на 180 градусов.
В миске смешать творог,молоко, сахар и растительное масло, муку смешать с разрыхлителем и просеять сверху на творог, замесить тесто, сформовать из него шар.
В другой миске смешать до однородного состояния сметану,сахар, крахмал, ванильный сахар и яйца.

Из теста раскатать круг диаметром больше формы, аккуратно перенести в форму при помощи скалки, сформовать бортик.
Вылить сверху крем, затем осторожно разложить равномерно ягоды без сока (если слишком сочные то можно смешать их с щепоткой муки или крахмала), следить чтобы крем не перелился за край бортика.
Выпекать пирог минут 40-50, пока крем не загустеет и не будет слегка дрожать в середине (можно прикрыть форму фольгой.).
Затем дать пирогу остыть в форме минут 5, аккуратно убрать бортик формы, затем потянув за пергамент перетащить пирог на решетку.
Дать полностью остыть, можно даже поставить после того как он остынет в холодильник, так крем сильнее загустеет.