

# Вишневый пай



**Категория: Десерты**

**Описание:** Сладенький, с кисленькой начинкой.

**Источники:**

**PANDA-Natalie + старая советская книга "Краткая энциклопедия домашнего хозяйства".**

**Интернет [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)**



## Ингредиенты для "Вишневый пай"

**Тесто: 450г муки, 200 гр сахара, 2 яйца, 200 гр слив. масла, 200 гр сметаны, 1/4 ч. ложки соды, соль и ваниль по вкусу**

**Крем: 400 гр сметаны, 3-4 ст. л. крахмала, 200г сахара (или по вкусу), 500г свежих или консервированных вишен.**

# ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Тесто:*

1



**Смешать муку, соду, соль.**

2



**Сахар, яйца (1 яйцо и 1 желток) растереть,**

**3**



**добавить масло, взбиваем**

**4**



**смешать со сметаной и,**

**5**



**постепенно всыпая муку,  
замесить тесто.**

**6**



**взбить белок**

**7**



**Тесто очень мягкое.**

**8**



**Из готового теста в форме с бортом распластать (ладонью, смазанной взбитым белком) лепешку высотой в 2 1/2 – 3 см с бортиками.**

# ***КРЕМ***

**9**



**Взбить сметану с  
сахарным песком,**

**10**



**добавить крахмал.**

11



**От вишни остался сок, так же влила в крем**

12



**Из свежих вишен вынуть косточки. Уложить вишни на лепешке,**

13



залить сметанным  
кремом. Края  
которые остались  
"свободные",  
аккуратно  
выложила на  
крем.

14



Сверху капли от сока,и  
обсыпка из грецких  
орехов(молотые)+ сах.  
песок.

15



**и сразу печь в горячей  
духовке минут 30-40,  
или до готовности.**



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!