

### Состав:

Для теста:

100г готового печенья (типа Юбилейное и т.п.)

50г сливочного масла

Для начинки:

500 г творога (9% жирность)

½ стакана сахара

3 яйца

1 пакетик ванильного сахара

1 ст.л. (с горкой) картофельного крахмала

1 щепотка соли

Для крема (заливки):

200-220г сметаны 20%

2 ст.л. сахара

1 пакетик ванильного сахара

**Рецепт творожного пирога:**

Для приготовления теста готовое печенье измельчить в блендере. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре и тщательно смешать с измельченным печеньем.

Приготовленную таким образом основу для пирога распределить ровным слоем по дну формы для выпечки при помощи столовой ложки или стакана, используя непосредственно доньшко стакана. В качестве формы для выпечки лучше всего подойдет круглая, разборная форма со съёмным дном. Если дно несъёмное, то на дно следует выложить бумагу для выпечки.

Для приготовления начинки смешать в отдельной емкости творог, сахар, ванильный сахар, соль и крахмал, добавить яйца и все тщательно перемешать. Вылить приготовленную смесь в форму для выпечки и поместить в предварительно разогретую до 190 градусов духовку на 45-50 минут, после чего достать и немного остудить.

Для заливки творожного пирога следует тщательно взбить сметану, сахар и ванильный сахар при помощи миксера. Приготовленной смесью залить слегка остывший пирог сверху и вернуть в духовку. Готовить при температуре 180-190 градусов в течение 10-15 минут.

Приятного аппетита!