

Пирог с клубникой и ревенем на гриле

— Мин.

Способ приготовления

1. Разгогрейте гриль до 200 °C. Помойте и нарежьте клубнику на четвертинки. Помойте, очистите ревень и нарежьте на кусочки длиной 2-3 см. Смешайте клубнику ревень с сахаром и крахмалом.
2. Разрежьте стручок ванили вдоль, соскребите содержимое стручка и смешайте его с мятой.
3. Выложите форму для запекания тестом для киша. Сверху выложите творожный сыр. Для придания сладости творожный сыр можно смешать с сахаром.
4. Выложите клубнику с ревенем поверх творожного сыра и слегка заверните края теста внутрь на начинку.
5. Поставьте под форму для выпечки два железных противня. Готовьте пирог на гриле в течение 20 мин.
6. Остудите. Приятного аппетита!

ПОДСКАЗКА: Сверху пирог можно полить йогуртом и посыпать творожным сыром.

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

300 г	Тесто для киша
200 г	Клубника
200 г	Ревень
100 г	Творожный сыр
30 г	Сахар
1 ст. л.	Кукурузный крахмал
1 стручок	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
1 ч. л.	Мята измельченная
1 ст. л.	Сахар
1	Форма для запекания 17x23x3 см