**Рецепт Королевской ватрушки с творогом**

**Ингредиенты**

‍Мука пшеничная в/с - 400 г

Творог - 500 г

Масло сливочное - 200 г

Яйца - 4 шт.

Сахар - 300 г

Разрыхлитель для теста - 1 ч. л.

Ванильный сахар - 2/3 ч. л.

Соль - 1/5 ч. л.

Форма для запекания - 26 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить Королевскую ватрушку с творогом? **Сначала приготовим песочное тесто.** В большую миску натираем холодное сливочное масло.

**Шаг 2**

Добавляем 400 г просеянной муки, 150 г сахара, разрыхлитель для теста, 1/3 ч. л. ванильного сахара и щепотку соли. Хорошо перетираем мучную смесь руками до текстуры «хлебной крошки».

**Шаг 3**

**Приготовим творожную начинку.** В другую миску добавляем 500 г творога, 4 куриных яйца, 150 г сахара и ⅓ ванильного сахара. Хорошо пробиваем творожную массу до пышного однородного состояния при помощи блендера.

**Шаг 4**

Форму для запекания (26 см) застилаем бумагой для выпечки, высыпаем ⅔ части песочной мучной крошки, разравниваем лопаткой, слегка утрамбовываем и делаем небольшие бортики.

**Шаг 5**

Затем выливаем подготовленную творожную массу и разравниваем лопаточкой.

**Шаг 6**

Третьим слоем высыпаем оставшуюся песочную смесь равномерно, через сито, чтобы королевская ватрушка получилась воздушной и пышной. Аккуратно разравниваем лопаткой верх.

**Шаг 7**

Выпекаем пирог при 180°С 50 минут в предварительно разогретой духовке до 180°С.

**Шаг 8**

Достаём, даём остыть и отправляем в холодильник на 2-3 часа, чтобы начинка лучше «схватилась», а коржи пропитались.

**Шаг 9**

Королевская ватрушка с творогом получилась очень вкусная, имеет нежный вкус благодаря воздушной начинке и рассыпчатому песочному тесту.

Приятного чаепития!