Творожная запеканка с малиновой карамелью (27 мая 2014)

Оставалась у меня малиновая карамель, а тут в ленте увидела запеканку у Вики **kinda_cook** . Клубники у меня не было, вот и решила полить сверху карамелью. ММ, вкусно получилось. Викуль, спасибо за рецепт, очень нежно и вкусно.





Ингредиенты:
500 г творога
100 г кефира (сметаны)
4 яйца
75 г манки
125 г сахара
0.5 ч.л. ванильного экстракта
Соль

Яйца разделить на желтки и белки.
Смешать творог, сметану, манку, экстракт, соль и желтки. Пробить блендером.
Отдельно взбить белки с сахаром. Вмешать в тесто.
Выложить в форму.

Выпекать при 160С 1 час.
Вынуть, дать немного остыть и полить малиновой карамелью.
Можно есть теплой или холодной.



Комментарии (39)

> **nnsvz_1** 27 мая 2014 03:44
> какая прелесть!

eastflower 27 мая 2014 07:44

Наташенька, спасибо!

toychik 27 мая 2014 06:22

Красота! Люблю запеканки с манкой :)

eastflower 27 мая 2014 07:45

Ленчик, она получилась такой нежной. Я ее почти сама всю и съела.

i_muminov 27 мая 2014 07:06

Как роскошно всё и необычно!

eastflower 27 мая 2014 07:45

Искандар, спасибо! Вот подчищаю сови запасы, уже скоро новые ягоды пойдут.

vsetajnoejavnoe 27 мая 2014 08:15

хорошее применение карамели! и фотографии удались :)

eastflower 27 мая 2014 08:56

Викуль, спасибо!

irsenas 27 мая 2014 09:17

ох, полный рот слюней)

eastflower 27 мая 2014 09:53

Ирунчик, срочно бежим на кухню перекусывать :-))). А потом варим карамель, укладываем деток спать и делаем запеканочку, пока дети спят, можно ее и съесть :-0)). Спасибо большое!

kinda_cook 27 мая 2014 09:21

как я рада, что понравилась запеканочка :)карамель эта так красиво стекает :)

eastflower 27 мая 2014 09:43

Викуль, очень понравилась. Я вообще люблю запеканки, как твою увидела, сразу побежала делать - творог ждал своей участи. Правда, клубники в доме не оказалось. Мне для выпечки свежую ягоду тяжело сохранить :-)), дети всю тут же и съедают.

dancedance92 27 мая 2014 10:37

ух ты!оригинальное решение))

eastflower 27 мая 2014 10:48

Спасибо! Приходится в ход пускать то, что есть в холодильнике. Я очень хотела с клубникой сделать, но лень было идти специально в киоск.

aranart 27 мая 2014 10:54

Очень вкусно с такой карамелью смотрится)

eastflower 27 мая 2014 10:56

Дарик, спасибо! Я поэтому ее почти сама и съела :)). Особенно в холодном виде как-то незаметно кусочек за кусочком исчезали.

sago_cuisine 27 мая 2014 11:27

Вкусно:)

eastflower 27 мая 2014 12:05

Ага, не то слово. Ела бы ее и ела.

lifetastesgreat 27 мая 2014 13:24

малиновая карамель звучит как мантра! смотрится великолепно!!

para_gn0m0v 27 мая 2014 13:59

Лена, как вкусно! Творог и малина… мечта

eastflower 28 мая 2014 00:15

Оксаночка, спасибо большое! Да, уже летом пахнет :-)), хотя у нас +13 (Бр-бр, холодно).

tania_bondarets 27 мая 2014 17:16

универсальная такая карамель)

eastflower 28 мая 2014 00:17

Танечка, она вообще сама по себе вкусная, я ее просто в холодильник припрятала, чтобы всю баночку не съесть (я могу так ходить и ложечку, ложечку, а потом и дно виднеется :-0)).

frune4ka 27 мая 2014 22:46

Запеканка наверное и так была вкусной, а карамель ее еще больше украсила!

eastflower 28 мая 2014 00:20

Юля. точно-точно. Сама по себе запеканка была очень вкусной, но ее надо же еще и сфотографировать, вот и решила придать немного красок и вкуса. Я потом пальчиком слизывала карамель, которая на тарелку стекла :-0)). Понимаю детей, которые все время пальчиком лезут, так вкуснее.

sovenok_ksu 28 мая 2014 02:21

Леночка, зачем же я в 2 ночи твою запеканку увидела! Аппетит, уходи! :)))) Придется что-то схомячить, не усну же голодной. Творог с малиной - это очень здорово, так красиво карамель стекает!

eastflower 28 мая 2014 09:02

Ксюшенька, спасибо! Это она подтаяла чуток на теплой запеканке.

sanvule 29 мая 2014 10:52

Обожаю творог! А с малиной, наверно, потрясающе вкусно))

eastflower 29 мая 2014 11:00

Викуль, спасибо! Да, малинка придает аромат. Викуль, а что с твоим сайтом? Почему-то перенаправляет на гербалайф, не могу на него зайти.

sunpolina 29 мая 2014 13:33

С малиновой заливочкой - совсем праздник :)))

eastflower 29 мая 2014 13:44

Да, малинка аромат дает. С клубничкой тоже хорошо, но у меня ее не было.

halynatykhoruk 29 мая 2014 16:00

как же я хочу вот такой кусочек запеканочки.теряю голову от творожной выпечки.блин,ну почему у меня по ленте не проходят такие вкусняшки..

eastflower 29 мая 2014 16:25

Галечка, спасибо! А у вас такой творог продается? Знаю, что в Германии его можно купить только у фермеров, а в магазине - гладкий со сливками.

halynatykhoruk 29 мая 2014 17:06

так,что-то я торможу-как раз такого у нас нет,а вот гладкий в изобилии.но при нужде еду в русский магазини там покупаю обычный творог.

eastflower 29 мая 2014 17:44

А, тогда хорошо, если можно купить. Я в Германии страдаю, когда сырники не такие получаются. Но зато у вас многое есть того, что у нас тяжело достать.

zykerka_zuki 4 июня 2014 09:09

божественный кусочек!!!

eastflower 4 июня 2014 09:24

Оксаночка ,спасибо! Угощайся.

Полина 23 мая 2016 21:12

Елена, здравствуйте! Подскажите, пожалуйста, какой % творога Вы использовали для своего твородного шедевра? Заранее спасибо за ответ!

25 мая 2016 09:40

Здравствуйте! Использую обычно 5% творог.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

