Творожная запеканка (5 июля 2014)

Сегодня нужно было срочно использовать 2 пачки творога, и так захотелось запеканочки. Вот, что у меня получилось.
Очень нежная, для себя я бы уменьшила сахар, но все остальное мне очень понравилось. В холодном виде могу ее есть и есть.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".



Ингредиенты:

500 г творога (у меня 5%)

100 г сахара (можно уменьшить до 80г)

1 ч.л. ванильного сахара (у меня с семенами ванили)

3 яйца (разделить на белки и желтки)

100 г сметаны (15%)

50 г манки

0.5 ч.л. соли

50 г изюма

сахарная пудра для посыпки

Приготовление:

Изюм замочить в теплой воде на 10-15 минут.

Смешать в миске творог, желток, ванильный сахар, сметану, манку, соль. Пробить погружным блендером. Добавить изюм и перемешать.
Белки взбить с сахаром до твердых пиков. Вмешать в 2-3 этапа в тесто.
Тесто вылить в форму, смазанную сливочным маслом и обсыпанную мукой.
Выпекать при 170С 50-60 минут. Готовность проверить зубочисткой, она должна выходить сухой.
Остудить, вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой.
Приятного чаепития!

Комментарии (30)

> **natapovarenok** 5 июля 2014 15:51
> Обожаю творожную выпечку! :)

> **eastflower** 5 июля 2014 17:06
> Наташенька, и я тоже, вот запеканку могу есть постоянно.

> **mrs_home** 5 июля 2014 16:10
> Аппетитная запеканочка!

> **eastflower** 5 июля 2014 17:08
> Спасибо, Анечка! У меня муж любит сырники, а я люблю запеканку, правда, ленюсь ее делать часть :)

> **sunpolina** 5 июля 2014 17:57
> Аппетитнейший кусочек :)

> **vsetajnoejavnoe** 5 июля 2014 22:11
> хорошо пристроила!

> **eastflower** 5 июля 2014 22:17
> Спасибо! Зато так быстро полкило творого съела :))

vsetajnoejavnoe 5 июля 2014 22:39

что, одна??

eastflower 5 июля 2014 22:47

Ну, мужу оставила пару кусочков.

vsetajnoejavnoe 5 июля 2014 22:51

фух))) а то меня жаба душит)))

halynatykhoruk 5 июля 2014 22:23

заманчивый кусочек.узнаю форму по задней стенке-нравится она мне.

eastflower 5 июля 2014 22:46

Галя, спасибо! Да, форма хорошая. Помню девчонки подарили, и долго она у меня лежала (я как-то кексы не пекла одно время). А теперь исправно служит.

halynatykhoruk 5 июля 2014 23:47

ко мне едут три этой фирмы…не дождусь..

tania_bondarets 5 июля 2014 22:47

как я люблю запеканки)супер)

eastflower 5 июля 2014 23:01

Танечка, спасибо! Я в таком виде творог могу в больших количествах есть :)

tania_bondarets 5 июля 2014 23:01

я тоже)

lanochka08 6 июля 2014 11:54

Вкусняшка!!!Люблю такую запеканочку!!!!

eastflower 6 июля 2014 12:51

Светочка, спасибо! Вот и я ее могу есть и есть.

katrin_kivi 6 июля 2014 17:38

обожаю запеканки))) я и в теплом виде могу есть и есть))

eastflower 6 июля 2014 22:56

Да, я с тобой согласна, и в теплом виде запеканка прекрасна. Как мы похожи :))

claire59 6 июля 2014 21:28

Чудесная запеканочка. Люблю выпечку с творогом.

eastflower 6 июля 2014 22:56

Спасибо большое! Тоже очень люблю творожную выпечку.

sovenok_ksu 7 июля 2014 13:32

Красивая какая! :) Вот я в чистом виде творог не люблю, а в запеканках, кремах и т.п. обожаю :)!

eastflower 8 июля 2014 10:58

У меня та же история. Творог может лежать долго в холодильнике. Муж только очень сырники любит. А в свежем виде, что-то не поедается. А вот в запеканках, сырниках, печеньках уходит моментально.

flamebelle 7 июля 2014 15:41

Это одна из любимых запеканок!

eastflower 8 июля 2014 10:57

Как здорово, что мы любим запеканки. Я вот ее узнала относительно недавно, но влюбилась в нее.

liligorina 9 июля 2014 18:29

Просто и наивкуснейше! :)

eastflower 9 июля 2014 20:40

Спасибо! Люблю разную выпечку, но творожную больше всего.

olga_ro 31 июля 2014 19:31

Такая румяная… Как она такая у тебя получается?:)

eastflower 31 июля 2014 19:52

Это низ формы, поэтому пропекается лучше, потом переворачиваю - вот и румяная :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast