|  |
| --- |
| Творожная запеканка «Мишка-весельчак»  Вам понадобятся:  творог — 500 г;  манная крупа — 4 столовые ложки;  сметана — полстакана;  сахар — 4 столовые ложки;  яйцо — 4 штуки;  разрыхлитель — 1 упаковка;  изюм, цукаты по желанию — 100 г;  ванилин — щепотка;  соль — четверть чайной ложки.  Приготовление  Сметану предварительно размешайте с манкой и дайте постоять 10-15 минут для разбухания.  В чашу блендера сложите творог, желтки от яиц, разрыхлитель, манку со сметаной, ванилин и соль. Вместо разрыхлителя можно взять пол чайной ложки соды. Взбейте до состояния пасты.  Белки (холодные) взбейте в густую пену, потихоньку добавляя сахар. В итоге должна получится кремообразная, воздушная масса.  Аккуратно подмешайте к яичной массе творожное тесто так, чтобы пена не опала. Желательно деревянной лопаточкой.  Добавьте изюм или цукаты (пожеланию), перемешайте.  Форму смажьте растительным маслом, присыпьте манкой дно и стенки. Налейте смесь. Поставьте в разогретую духовку на 180 градусов. Время приготовления 40-45 минут.  Если будете добавлять изюм, предварительно тогда его замочите минут на 15 в горячей воде. |