|  |
| --- |
| 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.ПриготовлениеСметану 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. |