

Творожная запеканка с фруктами под сливочным суфле

Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -



Продукты для рецепта

- Творог – 600 гр.
- Масло сливочное, сливки - 500 мл.
- Манная крупа - 2 ст.л., ванилин - 1 гр.
- Желатин - 2 ст.л., сахар - 150 гр., соль - 0,5 ч.л.

Творожная запеканка с фруктами под сливочным суфле

Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -

- Виноград, гранат, груши.



Соединяем творог, манку 2 ст.л., соль 0,5 ч.л., сахар 100 гр, ванилин 1 гр.



Хорошо перемешиваем.

Творожная запеканка с фруктами под сливочным суфле

Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -



Застилаем форму фольгой. Смазываем сливочным маслом.

Выкладываем творожную массу. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.



Готовим сливочное суфле.

В сливки добавляем 50 гр сахара, желатин 2 ст.л.

Перемешиваем, оставляем на 15 минут, чтобы желатин разбух.

Творожная запеканка с фруктами под сливочным суфле

Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -

Затем нагреваем сливки на слабом огне, постоянно помешивая, пока крупинки желатина не рас



Фрукты моем, чистим, нарезаем.



Готовую запеканку остужаем.

Сверху выкладываем фрукты.

Творожная запеканка с фруктами под сливочным суфле

Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -



Заливаем сливками.

Ставим в холодильник на 3-4 часа, лучше не ночь.



Творожная запеканка с фруктами под сливочным суфле

Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}