Творожно-банановая запеканка под взбитыми сливками и малиной

Добавил(а) Оля
19.07.11 01:27 - Последнее обновление 19.07.11 02:00





Продукты для рецепта

- Творог – 750 г.
- Манная крупа – 100 гр.
- Сметана – 2 ст.л.
- Ванилин - 1 гр., банан - 1шт.

- Сахар - 250 гр., соль-1/4 ч.л.
- Сливки 35% - 200 мл., малина 1,5 ст.



Соединяем: 750 гр. творога, 200 гр. сахара, 1/4 ч.л. соли, 1 гр. ванилина. Хорошо перемешиваем.



Добавляем манную крупу. Перемешиваем.



Добавляем сметану. Перемешиваем.



Оставляем тесто на 10-15 минут, чтобы манка немного разбухла.



Бананы нарезаем кусочками, добавляем в тесто.



Форму застилаем фольгой. Выкладываем тесто ровным слоем. Выпекаем в разогретой до 180 гр

Первые 30 минут я выпекала запеканку, прикрыв верх листом фольги, а под противень поставил



Хорошо охлажденные сливки взбиваем с 50 гр. сахара до крепкой и воздушной консистенции. Ес



Готовую запеканку полностью остудить.

Сверху выложить слой взбитых сливок и украсить малиной.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}