

Запеканка с изюмом Рождественская

Добавил(а) Оля
05.01.15 15:12 -



Продукты для рецепта

- Яйцо – 4 шт., творог - 500 гр., изюм - 100 гр.
- Сахар – 7 ст.л., сметана 20% - 2 ст.л.
- Крахмал - 3 ст.л., соль - щепотка., ванилин - 2 гр.

Запеканка с изюмом Рождественская

Добавил(а) Оля
05.01.15 15:12 -



Отделяем желтки от белков.



В желтки добавляем сахар, соль, ванилин. Хорошо взбиваем.

Запеканка с изюмом Рождественская

Добавил(а) Оля
05.01.15 15:12 -



Добавляем крахмал. Взбиваем.



Добавляем творог. Хорошо перемешиваем до однородной массы.

Запеканка с изюмом Рождественская

Добавил(а) Оля
05.01.15 15:12 -



Отдельно взбиваем белки.



Соединяем творожное тесто и взбитые белки. Хорошо перемешиваем.

Запеканка с изюмом Рождественская

Добавил(а) Оля
05.01.15 15:12 -



Добавляем изюм. Перемешиваем.



Форму для запекания застилаем фольгой, смазываем сливочным маслом.

Выкладываем тесто. Запекаем в разогретой до 190 градусов духовке 45-50 минут.

Запеканка с изюмом Рождественская

Добавил(а) Оля
05.01.15 15:12 -



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}