

Классическая творожная запеканка с изюмом

Добавил(а) Оля

22.10.10 13:02 - Последнее обновление 22.10.10 13:30



Продукты для рецепта

- Творог – 1 кг.
- Манная крупа – 150г.
- Молоко – 150 мл., Яйцо – 2 шт.
- Соль - 0,5 ч.л. Ванилин - 1 гр.

Классическая творожная запеканка с изюмом

Добавил(а) Оля

22.10.10 13:02 - Последнее обновление 22.10.10 13:30

- Сахар - 150 гр.
- Изюм - 100 гр.
- Сметана - 100 гр.



Манную крупу заливаем молоком и оставляем набухать на 10 минут.

Изюм заливаем стаканом воды и ставим на средний огонь, доводим до кипения, снимаем с огня и



Классическая творожная запеканка с изюмом

Добавил(а) Оля

22.10.10 13:02 - Последнее обновление 22.10.10 13:30

Смешиваем яйца, соль, сахар, ванилин. Хорошо взбиваем миксером до пышной пены, пока сахар



В пышную пену выкладываем творог, перемешиваем.



Классическая творожная запеканка с изюмом

Добавил(а) Оля

22.10.10 13:02 - Последнее обновление 22.10.10 13:30

В творог добавляем манку, сметану, изюм. Всё хорошо перемешиваем.



Форму застилаем фольгой, фольгу немного смазываем маслом. Выкладываем творожную массу.

Подаём со сметаной или вареньем.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}