Творожная запеканка с апельсинами

Добавил(а) Оля
17.02.11 03:17 - Последнее обновление 17.02.11 03:45

Продукты для рецепта

- Творог – 600 г.
- Манная крупа – 7 ст.л.
- Крахмал – 3 ст.л.
- Масло сливочное - 100 гр.

- Сахар - 250 гр.
- Апельсины - 2 шт.

Соединяем творог, 7 ст.л. манки, 2 ст.л. крахмала, 150 гр. сахара, цедру одного апельсина. Всё х

Мякоть двух апельсинов измельчаем в блендере.

Добавляем 1 ст.л. крахмала, 100 гр. сахара. Еще взбиваем в блендере.

Половину апельсиновой мякоти выливаем в творожную массу, перемешиваем.

Творог выкладываем в застеленную фольгой форму.

Сверху выливаем оставшуюся половину апельсиновой мякоти. Запекаем в разогретой до 180 гра

Хорошо остужаем, убираем фольгу. Нарезаем на кусочки.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}