



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » К завтраку » Творог с карамелизированной клубникой

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Творог с карамелизированной клубникой

14 мая 2012 04:35 · <https://open-cook.ru/recipes/tvorog-s-karamelizirovannoj-klubnikoj>



open-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Творог есть полезно не только детям. Это настоящий плацдарм для идей и фантазий. Сегодня утром я готовила творог с карамелизированной клубникой, звучит страшно, но готовится в течение 5 минут.

Все предельно просто.

На 2 порции нам понадобится:

- 200 гр творога (лучше взять 5%-ный)
- 3 ст.л. сливок 33%
- 3 ст.л. воды

- 2,5 ст.л. сахара для карамели и 1,5 для творога
- 2 средних ягоды клубники (это примерно 40 гр)

Ставим сковороду на средний огонь, выливаем на нее воду и 2,5 ст.л. сахара. Перемешиваем и оставляем до пузырьков:



В это время мелко нарезаем клубнику, добавляем ее на сковороду, когда карамель начнет приобретать коричневый оттенок, это примерно 2-3 минуты после появления пузырьков:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Творог взбиваем в миске со сливками и сахаром венчиком (можно и блендером или миксером). Взбиваем для того, чтобы творог стал воздушным, получается творожный крем:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Выкладываем творог в миску, сверху клубнику:



