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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Запеканка творожная

6 февраля 2014 13:27 · https://open-cook.ru/recipes/zapekanka-tvorozhnaya



Обожаю творожные запеканки, а эту я готовила по рецепту Ольги Сюткиной из ее книги “Кухня семейного счастья”. Очень вкусная, в меру сладкая, ароматная, “пальчики оближешь” =)

Я готовила в форме 18х25 см, но она оказалась большой и запеканка вышла тонкой, а другой чуть меньшего размера у меня нет, так что лучше использовать форму поменьше, **“запеканка должна быть толщиной 3-4 см, не больше и, самое главное, не меньше, иначе за рекомендуемое время она превратится в подошву”**. Из-за меньше размера наша запеканка готовилась меньше по времени и в подошву превратиться не успела, хоть

и вышла не с такой золотистой корочкой, как у Ольги (осталось нам форму подходящую приобрести):

- 500 гр творога (“не обезжиренного, нормальной плотности”)
- 3 ст.л. манной крупы
- 3 ст.л. сахара
- 3 ст.л. растопленного сливочного масла
- 1 яйцо
- щепотка соли
- изюм (“побольше, не жалею”), я к изюму добавила сушеную вишню
- ароматизаторы: цедра лимона или 1 пакетик ванильного сахара или 1/2 ч.л. ванильного экстракта
- 3 ст.л. сметаны для смазывания запеканки
- сливочное масло для смазывания формы

Творог нужно тщательно размять, добавить сахар, соль, растопленное масло, ароматизатор. В отдельной миске взбить яйцо и вылить в творог. Все хорошенько размешать, лучше пестиком/толкушкой для пюре.



Насыпать манку, добавить изюм и перемешать ложкой.



Форму смазать маслом, выложить в нее творожную массу, разровнять и смазать сметаной (“смазывать нужно обязательно, чтобы запеканка стала сочной, румяной и блестящей”).



Поставить запеканку в духовку, разогретую до 180 градусов, готовить ровно 45 минут – “ни больше, ни меньше”.



“Запеканку лучше есть чуть остывшей, буквально через 15-20 минут. очень горячая будет рассыпаться, а когда немного постоит, дозреет и со сметанкой ее…”



Мы кушали запеканку со сметаной и морошкой, которую нам подарили друзья =)



Комментарии: 4



Алеся # 10:06 25.02.2014

Аня,не знаю почему,но корка золотистая сверху не получилась.

> 
>
> **Ксюша** # 12:26 8.04.2015
>
> а я смазываю взбитым яйцом и получается золотистая корочка



Анна Нечаева # 13:43 1.03.2014

Алеся, может у духовки не хватило жара. она у вас с вентиляцией?



лиза # 18:53 16.06.2019

А я так как нужно делаю я мин делала
😉😉