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

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

Львовский сырник

7 марта 2016 14:50 · https://open-cook.ru/recipes/lvovskij-syrnik



Львовский сырник - это роскошный десерт! Фантастически вкусный, бесконечно нежный и такой притягательно ароматный... Перед ним невозможно устоять, такой он соблазнительный! А какая потрясающая у него текстура. И это не большой аналог обычных сырников, не банальная запеканка. По текстуре и вкусу Львовский сырник ближе к кексу, но в нем нет ни грамма муки. Главное в приготовлении этого чуда, это удержаться и не съесть его еще теплым, а дать ему настояться в холодильнике хотя бы 4-6 часов, так он "дозреет" и станет ооочень вкусным.

Это не сложный рецепт, хоть и потребует чуть больше сил, чем запеканка. Обычно львовский сырник делают прямоугольным, поэтому я использовала обычную форму для кекса. Но думаю, это не принципиально и если вам хочется полакомиться этим десертом, а подходящей формы нет, то можно использовать любую другую.

На 1 сырник:

- 500 гр 9% творога (все советуют использовать жирный творог, но с 5% тоже получается отлично)
- 150 гр сахара
- 100 гр сливочного масла комнатной температуры
- 4 яйца (желтки отделить от белков)
- горсть изюма
- цедра 1 лимона (натереть желтую часть лимона на мелкой терке)
- 1 ст.л. манки

Для глазури:

- 1 ст.л. сливочного масла
- 2 ст.л. какао
- 2-3 ст.л. сметаны
- 2 ст.л. сахара

Подготовить творог, если он мокрый, то отжать его. Сделать из творога однородную массу с помощью блендера. Если его нет, то протереть через сито или прокрутить через мясорубку два раза.



Желтки с сахаром взбить в однородную массу.



В другую миску сложить сливочное масло, творог, изюм, цедру лимона и манку.



Влить желтки с сахаром и перемешать до однородности миксером на небольших скоростях.



Белки взбить в крепкую пену. Не нужно усердствовать и взбивать до крепких пиков, иначе отойдет жидкость. Просто крепкая пена и все.



Добавить белки в творожную массу и аккуратно перемешать лопаткой (двигая ею снизу вверх).



Форму смазать сливочным маслом и проложить пергаментной бумагой.



Выложить в форму тесто, разровнять. Отправить в духовку, разогретую до 190 градусов, на 50-60 минут. Если сырник начнет сверху подгорать, накройте его фольгой.



Готовому сырнику дать полностью остыть в форме, а потом аккуратно выложить его на блюдо или большую тарелку.



Для глазури все ингредиенты смешать в сотейнике или маленьком ковшике (я для этих целей использовала обычную эмалированную миску).



Теперь все это довести до однородного состояния на маленьком огне, постоянно помешивая.



Остывший сырник покрыть глазурью и убрать в холодильник часов на 4-6, а лучше на ночь. Не забудьте накрыть сырник, чтобы он не впитал запахи других продуктов и блюд в вашем холодильнике.



Если вы выдержали время ожидания, то вас ждет награда в виде потрясающе вкусного десерта!



Не забудьте поделиться Львовским сырником с родными и близкими.



Но будьте готовы к тому, что вас будут просить приготовить его снова и снова!



Приятного аппетита!



Рецепт этого чуда я взяла вот тут.

Комментарии: 1

Анна # 15:18 8.11.2016

Все быстро слопали)) Спасибо за рецепт!!))