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

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

Творожная запеканка воздушная

26 мая 2017 09:17 · https://open-cook.ru/recipes/tvorozhnaya-zapekanka-vozdushnaya



Творожная запеканка - это элементарнейшее блюдо, смешал ингредиенты, отправил в духовку и все, наслаждайся вкусняшкой. Но если совсем чуть-чуть усложнить рецепт, то *запеканка* станет фантастически вкусной. Она будет воздушной и очень нежной. Все дело в яйцах, которых здесь чуть больше, и в отдельно взбитых белках.

У меня была форма диаметром 22 см и запеканка получилась невысокой. Вы можете взять форму поменьше или даже кексовую и увеличить время запекания, соответственно. Выпекать до золотистой корочки, в меньшей форме время, возможно, увеличится на 10-15 минут.

На 1 запеканку:

- 500 гр *творога* (я готовила из творога 5% жирности, но вы можете взят творог любой жирности, если он будет влажным, то немного отожмите его, чтобы удалить лишнюю влагу)
- 3 ст.л. сахара
- 3 яйца
- 5 ст.л. манки
- 1 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара
- 1 ст.л. разрыхлителя
- сушеные ягоды, изюм и цукаты по желанию
- маленькая щепотка соли

Белки отделить от желтков и с щепоткой соли взбить до мягких пиков. Т.е., когда увидите, что белковая масса становится густой и при вынимании венчика или миксера пики держатся, но кончики загибаются, значит, достаточно.



Все оставшиеся продукты смешать в миске. Но! Чем лучше вы разотрете творог, тем воздушнее и нежнее получится запеканка. Я хорошенько растерла его деревянной толкушкой, но лучше протереть его через сито или с помощью блендера превратить творог в однородную массу. Не ленитесь и будете вознаграждены.



По частям добавить взбитые белки и осторожно перемешать массу лопаткой или ложкой снизу вверх.



Получится чудесная масса!



Выложить массу в форму, смазанную сливочным маслом или застеленную пергаментной бумагой. разровнять. Если хотите, то можно смазать парой столовых ложек сметаны.



Отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 40-45 минут. ну или до красивой золотистой корочки. Если сверху *запеканка* стала коричневой, а внутри еще сырая, значит, нужно накрыть ее фольгой и готовить дальше. Такое случается когда в духовке температура выше, чем нужно.



Дать *запеканке* остыть, вынуть из формы.



Подавать со сметаной, ягодами, фруктами, вареньем. С чем хотите :) **Запеканку** можно приготовить вечером и оставить в холодильнике на ночь, а утром (в выходные, например) насладиться вкусным завтраком. Она настоится и станет еще вкуснее.



Приятного аппетита!

Комментарии: 14

Кончита # 04:57 15.06.2017

Спасибо за рецепт! Скажите пожалуйста, можно ли вырекать в микроволновке? Если да, то сколько?

> **Анна Нечаева** # 06:23 15.06.2017
>
> На здоровье! Я бы вам подсказала, но у меня нет микроволновки за ненадобностью.

Вика # 17:31 6.07.2017

Спасибо Но я хотела спросить можно ли чем нибудь заменить творог

> **Анна Нечаева** # 17:45 6.07.2017
>
> Творог ничем заменить нельзя, в нем смысл творожной запеканки.

Злата # 07:34 25.07.2017

Анна подскажите , а желтки мы добавляем к творогу или вообще отделяем от белков и больше они не идут в запеканку ?

> **Анна Нечаева** # 08:37 25.07.2017
>
> А в рецепте все указано :) Белки отдельно взбить, а все оставшиеся продукты, включая желтки, смешать.

Вика # 17:55 25.07.2017

Скажите а можно в творожную запеканку положить фрукты вместо сухофруктов

> **Анна Нечаева** # 05:23 26.07.2017
>
> Теоретически можно, но только если они будут не слишком сочными, иначе запеканка будет жидкой. По этой же причине не используют ягоды, а если и кладут то совсем чуть-чуть.
>
> > **Гость** # 13:26 15.07.2020
> >
> > с яблоками очень вкусно ,яблоки порезать дольками

Гость # 14:30 14.06.2018

чудесный рецепт, спасибо! У вас замечательные рецепты, уже много чего пробовала печь, все получается!

Настасья # 13:25 4.07.2018

Красивая подача классического рецепта)

Гость # 11:42 25.08.2021

А манка тогда для чего?

> 
> **Анна Нечаева** # 12:43 27.08.2021
>
> А манка для запеканки, с ней вкуснее и нежнее. Консистенция лучше

Ксения # 09:12 3.02.2022

Спасибо за рецепт,очень вкусная запеканка получается, никогда не ели такой! Как пудинг воздушная и мягкая, ребенку очень понравилось и нам тоже!