

Творожник с клубникой и лимоном

Ингредиенты

- Творог - 400 г нежный, но сухой (9%)
- Сливочное масло - 230 г размягченное (+ еще немного смазать форму)
- Лимон - 1 шт
- Мука - 250 г (+ еще немного, чтобы присыпать форму)
- Соль - 1/2 ч.л
- Разрыхлитель - 1 пакетик (7-10 г)
- Яйцо - 4 шт
- Сахар - 230 г
- Ванильный сахар - 1 пакетик (или 1/2 ч. л. миндальной эссенции)

для подачи:

- Клубника - 150 г
- Сахарная пудра -



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

В отдельной миске соедините творог с размягченным сливочным маслом, туда же добавьте мелко натертую цедру и сок лимона. Смешайте все ингредиенты миксером. Просейте в эту массу муку с солью и разрыхлителем.

2

В отдельной миске соедините яйца, сахар, ванильный сахар или миндальную эссенцию и взбейте миксером в воздушную пышную массу. Добавьте ее в творожно-мучную смесь и быстро перемешайте лопаткой.

3

Духовку разогрейте до 170–180 °С. Форму диаметром 20–24 см с высокими бортиками застелите пергаментом, смажьте сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.

4

Переложите тесто в форму и разровняйте. Выпекайте творожник 40–50 минут. Готовность проверьте, проткнув пирог в центре шпажкой. Если шпажка осталась чистой, пирог готов. Если нет – оставьте его в духовке еще на 15 минут.

5

Дайте пирогу остыть в форме, затем аккуратно достаньте. Выложите на него клубнику, посыпьте сахарной пудрой и подавайте со сметаной.

Приятного вам аппетита :)