

Творожная запеканка с натуральной ванилью, клубничным соусом и фисташками

Ингредиенты

- Творог - 500 г
- Яйцо - 3 шт
- Молоко - 200 мл
- Манная крупа - 5 ст.л (семолина)
- Сахар - 3 ст.л
- Соль - 1/2 ч.л
- Сливочное масло - 1 ст.л
- Клубника - 12 шт
- Сахар - 2 ст.л
- Ваниль - 1 стручок
- Фисташки - 5 шт



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Духовку хорошо разогреть до 180 С, форму для выпечки (размер примерно 20 на 30 см) смазать сливочным маслом (1 ст. л.) и присыпать манкой (1 ч. л.), излишки стряхнуть.

2

Яйца разделить на белки и желтки. Стручок ванили разрезать пополам, вычистить ножом семена. Творог и желтки растереть вилкой. Добавить сахар, семена ванили и взбить миксером на невысокой скорости. Добавить теплое молоко и манную крупу, взбить еще раз. В отдельной чашке взбить белки с солью до крепкой пены. Аккуратно ввести взбитые белки в творожную массу. Долго не мешать, чтобы не «выбить» воздух из теста.

3

Выложить творожное тесто в подготовленную форму, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 С духовке примерно 40-45 минут.

4

Пока запеканка остывает (ей надо дать остыть хотя бы минут 20, чтобы она «схватилась»), готовим клубничный соус. Клубнику чистим, моем, нарезаем на 2 или 4 части. Кладем в сотейник, добавляем сахар и оставляем клубнику с сахаром минут на 10, чтобы ягоды дали сок. Затем ставим сотейник на средний огонь и варим соус около 10 минут. Подаем запеканку, щедро полив клубничным соусом и посыпав рублеными фисташками. Вкусно и полезно!

Приятного вам аппетита :)