

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА



Подготовьте продукты. Творог и молоко. Вместо молока можно взять сметану или натуральный йогурт.

Яйца разделите на желтки и белки. Белки на время дальнейшего приготовления уберите в холодильник. К желткам добавьте творог, молоко и ванилин.

Перемешайте блендером продукты.

Достаньте белки из холодильника и взбейте их до крутых пиков. Взбивать надо долго, не менее 10 минут, чтобы после остановки миксера следы от него не опадали.

Добавьте порциями взбитые белки к основной массе. Размешивайте белки движениями снизу вверх, лучше всего подойдет силиконовая лопатка, она не разрушает их структуру.

Возьмите подходящую по размеру форму, смажьте ее небольшим количеством растительного масла. Вылейте в форму тесто.

Пеките запеканку в духовке при температуре 170°C 40-50 минут. Ориентируйтесь на верхнюю корочку - она должна стать золотистой. Подавайте запеканку остывшей. Можно полить ее медом или каким-нибудь сиропом - кленовым из топинамбура. Добавьте к запеканке ягоды - они заменят сахар, которого в ней нет.