Творожная запеканка с фруктами под сливочным суфле

Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -





Продукты для рецепта

- Творог – 600 гр.
- Масло сливочное, сливки - 500 мл.
- Манная крупа - 2 ст.л.,ванилин - 1 гр.
- Желатин - 2 ст.л., сахар - 150 гр., соль - 0,5 ч.л.

- Виноград, гранат, груши.



Соединяем творог, манку 2 ст.л., соль 0,5 ч.л., сахар 100 гр, ванилин 1 гр.



Хорошо перемешиваем.



Застилаем форму фольгой. Смазываем сливочным маслом.

Выкладываем творожную массу. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.



Готовим сливочное суфле.

В сливки добавляем 50 гр сахара, желатин 2 ст.л.

Перемешиваем, оставляем на 15 минут, чтобы желатин разбух.

Затем нагреваем сливки на слабом огне, постоянно помешивая, пока крупинки желатина не рас



Фрукты моем, чистим, нарезаем.



Готовую запеканку остужаем.

Сверху выкладываем фрукты.



Заливаем сливками.

Ставим в холодильник на 3-4 часа, лучше не ночь.



Добавил(а) Оля
10.02.13 11:33 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}