



РЕЦЕПТ ДЛЯ НОВЫХ ИММИГРАНТОВ

Творожная запеканка

Нежный творожный десерт - как в детстве

Пышная и нежная творожная запеканка - простой десерт к завтраку или чаю. Можно взять покупной творог или домашний (см. отдельную карточку).

Продукты в США. Творог - farmer cheese (Friendship, Lifeway) или хорошо отжатый cottage cheese. Сливки - heavy cream. Разрыхлитель - baking powder. Манная крупа для формы - semolina / farina (подойдёт Cream of Wheat).

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог (farmer cheese) - 1 кг (about 2 lb)
- Яйца (eggs) - 4 шт.
- Сливки (heavy cream) - 150 г (about 2/3 cup)
- Сахар (sugar) - по вкусу (примерно 3-4 ст. л.)
- Ваниль (vanilla) - 2 г (1 ч. л. экстракта или 1 пакетик)
- Разрыхлитель (baking powder) - 8 г (примерно 2 ч. л.)
- Мука (all-purpose flour) - примерно 4 ст. л.
- Соль (salt) - щепотка
- Для формы: сливочное масло (butter) и манная крупа (semolina)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 180 °C (350 °F).
2. Соедините творог, яйца, сливки, сахар, ваниль и щепотку соли. Взбейте или разомните до однородной, гладкой массы.
3. Всыпьте муку и хорошо перемешайте.
4. Добавьте разрыхлитель и ещё раз тщательно вымешайте тесто.
5. Смажьте форму маслом и присыпьте манной крупой - так запеканка легче отойдёт и даст румяную корочку.
6. Выложите массу в форму и разровняйте верх.
7. Выпекайте при 180 °C (350 °F) 30-40 минут до золотистого верха. Время зависит от высоты запеканки.



8. Дайте немного остыть перед нарезкой. Подавайте со сметаной, вареньем или ягодами.

С О В Е Т Ы

- Берите хорошо отжатый творог - так запеканка не будет влажной.
- Для более нежной текстуры творог можно пробить блендером.
- Дайте запеканке полностью остыть - охлаждённая лучше держит форму при нарезке.

Источник рецепта

Рецепт по мотивам видео шеф-повара **Ильи Благовещенского** в Instagram. Ингредиенты взяты из рецепта автора, шаги изложены своими словами; благодарим автора за идею.

Ссылка: [instagram.com/reel/DZKouQkMh02](https://www.instagram.com/reel/DZKouQkMh02)