



ТВОРОЖНИКИ И СЫРНИКИ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!



кулинарные секреты

Кулинарные секреты (Рипол)

Галина Серикова

**Творожники и сырники.
Готовим, как профессионалы!**

«РИПОЛ Классик»

2014

Серикова Г. А.

Творожники и сырники. Готовим, как профессионалы! /
Г. А. Серикова — «РИПОЛ Классик», 2014 — (Кулинарные
секреты (Рипол))

[<p id="__GoBack">](#)Творог является обязательной составляющей правильного рациона. Этот продукт обладает множеством полезных свойств и необходим как детям, так и взрослым. Творог едят в сочетании с фруктами, сухофруктами, ягодами, сметаной, вареньем и т. д. Из него также можно готовить различные блюда. В этой книге рассказывается о пользе творога и представлены рецепты самых вкусных творожников и сырников. Их приготовление не займет много времени, а результат превзойдет все ожидания!

Содержание

Введение	7
Химический состав и полезные свойства творога	8
Творожники	10
Творожник «Молочный»	10
Творожник «Сырный»	11
Творожник с яблоком и изюмом	12
Творожник с яблоками и корицей	13
Творожник с бананами и лимонной цедрой	14
Творожник с грушами	15
Творожник с ежевикой	16
Творожник с черешней	17
Творожник с вишней и сливами	18
Творожник с изюмом и персиками	19
Творожник с изюмом и сухарями	20
Творожник с мармеладом и грецкими орехами	21
Творожник с цукатами	22
Творожник с лимонной цедрой и миндалем	23
Творожник с лимонным соком	24
Творожник с хурмой	25
Творожник с мускатным орехом	26
Творожник с корицей и брусникой	27
Творожник с маком и орехами	28
Творожник с ревенем	29
Творожник с картофелем	30
Творожник с кабачком	31
Творожник на основе из печенья с цедрой лимона и апельсина	32
Творожник на основе из печенья с соком свити	33
Творожник на основе из печенья с цукатами и фундуком	34
Творожник на основе из печенья с малиной и стружкой бразильского ореха	35
Творожник на основе из печенья с карамелизованными персиками	36
Творожник на основе из печенья с черникой и йогуртом	37
Творожник на основе из печенья со сливочным сыром и манго	38
Творожник на основе из песочного теста с белой смородиной	39
Творожник из слоеного теста с клубникой	40
Творожник из слоеного теста с вишней и йогуртным соусом	41
Творожник из слоеного теста с бананами и брусничным соусом	42
Творожник из слоеного теста с грушами и посыпкой из горького шоколада	43
Творожник из слоеного теста с папайей и орехами	44
Творожник из слоеного теста с карамелизованными нектаринами	45
Творожник из слоеного теста с сушеной хурмой и корицей	46
Творожник из слоеного теста с финиками и соусом из авокадо	47
Творожник из слоеного теста с сушеной клюквой и кедровыми орешками	48

Творожник из слоеного теста с фисташками и изюмом	49
Творожник из слоеного теста с бразильским орехом	50
Творожник из песочного теста с кумкватом	51
Творожник из песочного теста с кизилом и орехами кешью	52
Творожник из песочного теста с малиновым вареньем	53
Творожник из песочного теста с гуавой	54
Творожник на пару с манной крупой и клубникой	55
Творожник на пару с манной крупой, фундуком и манго	56
Творожник на пару с манной крупой и мякотью ананаса	57
Творожник на пару с манной крупой и клубничным соусом	58
Творожник на пару с манной крупой, черносливом и курагой	59
Творожник на пару с ячневой мукой и сиропом агавы	60
Творожник на пару с пшеничными сухарями и орехами	61
Творожник на пару со сливочным сыром	62
Творожник в мультиварке с черешней и шоколадом	63
Творожник в мультиварке с иргой и ягодным кремом	64
Творожник в мультиварке с морошкой	65
Творожник манный с тыквой	66
Творожник манный с земляникой	67
Творожник манный с виноградом	68
Творожник манный с киви и манго	69
Творожник манный с бананом	70
Творожник манный с хурмой	71
Творожник манный со сгущенным молоком и персиковым вареньем	72
Творожник манный со сливочным сыром и апельсином	73
Творожник манный с кокосовой стружкой	74
Конец ознакомительного фрагмента.	75

Галина Серикова
Творожники и сырники.
Готовим, как профессионалы!

© ООО «Абсолют-Юни», 2014

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

Введение

Творог вошел в рацион людей еще в глубокой древности. Философ Луций Колумелла, живший в Риме в I веке нашей эры, отмечал, что этому продукту отдавали предпочтение и бедные, и богатые. Творог употребляли как самостоятельное блюдо, а также в сочетании с молоком, вином или медом. Сегодня он по-прежнему занимает почетное место в рационе, особенно если человек придерживается принципов здорового питания.

Творог очень важен для растущего организма, так как ребенку необходимо достаточное количество кальция для правильного формирования костной системы. Детям до 1 года следует давать 30 г творога в сутки, детям от 1 года до 3 лет – до 50 г. Норма для взрослого человека составляет – 80–100 г в сутки. Употребление большего количества творога нежелательно, так как переизбыток белка вреден для почек.

Людам преклонного возраста рекомендуется составлять рацион из легкоусвояемых продуктов со средней и низкой калорийностью. В их число входит творог, способствующий уменьшению хрупкости и ломкости костей.

Из творога можно готовить множество блюд, например полезные завтраки с цельнозерновыми хлопьями, маложирным йогуртом и ягодами. Он также является основой превосходных запеканок и пирогов, которые принято называть творожниками. Их готовят в духовке, пароварке, мультиварке и микроволновой печи.

Некоторые рецепты творожников не предусматривают кулинарной обработки. Такие изделия готовятся по технологии холодных чизкейков. При желании творожник можно сделать диетическим, заменив муку отрубями.

Не менее популярны сырники – блюдо украинской кухни. Они представляют собой круглые лепешки из творога, муки и яиц. Их жарят в растительном масле, запекают в духовке, готовят на пару или варят.

Чаще всего в сырники добавляют изюм, но вместо него можно использовать другие ингредиенты, например сухофрукты, цукаты или орехи. По желанию лепешки можно сделать не сладкими, а солеными. При этом в тесто добавляются тертая морковь, свекла, капуста, мясо, морепродукты и др.

Эта книга станет хорошим помощником для тех, кто любит экспериментировать на кухне. В ней описаны как традиционные рецепты творожников и сырников, так и необычные способы приготовления этих блюд.

Химический состав и полезные свойства творога

В твороге содержатся вещества, необходимые для здоровья человека. Это белки, жиры, углеводы, витамины, аминокислоты и минеральные вещества.

При дефиците белка в организме развиваются анемия и различные заболевания внутренних органов. В первую очередь страдают поджелудочная железа и печень. Недостаток белка вызывает нарушения пищеварительной системы, воспалительные процессы на коже, снижение иммунитета, быструю утомляемость, слабость, депрессию и др.

Аминокислоты, входящие в состав творога, являются незаменимыми, то есть они не синтезируются в организме человека. Это триптофан, лизин и метионин. Если они не поступают в организм с пищей, это приводит к ограничению усвоения других аминокислот. Данный процесс может привести к серьезным нарушениям здоровья, многие из которых необратимы.

Жиры творога являются легкоусвояемыми. Их переработка происходит в кишечнике при участии специального фермента (липазы), который активируется лишь в сочетании с желчью. При употреблении продуктов, богатых липидами (особенно мяса и сала), поджелудочная железа испытывает сильную нагрузку, что допустимо только при отсутствии ряда заболеваний (панкреатит, гастрит, язва желудка и двенадцатиперстной кишки и др.). Однако некоторое количество животного жира все же необходимо организму. В данном случае творог становится особенно важным продуктом в рационе. Молочные жиры также рекомендованы людям, страдающим такими заболеваниями, как цирроз печени и гепатит.

Углеводы дают организму энергию, поэтому необходимо их регулярное поступление с пищей. Тем не менее их переизбыток вызывает такие серьезные патологии, как нарушение обменных процессов, ожирение и сахарный диабет. Творог является «правильным» источником углеводов, так как содержит немного галактозы и молочного сахара. Именно поэтому он входит во многие лечебные диеты.

Переработка углеводов в организме человека осуществляется с помощью поджелудочной железы, вырабатывающей гормон инсулин. При сахарном диабете функции этого органа нарушены, поэтому сахар сразу поступает в кровь. Людям, страдающим данным заболеванием, показаны продукты, в состав которых входят легкоусвояемые белки и жиры, а также незначительное количество углеводов. Творог полностью отвечает этим требованиям.

При легких формах диабета (диабет беременных и др.) назначается специальная диета, основой которой являются кисломолочные продукты, в том числе творог. Благодаря уникальному составу они не оказывают сильной нагрузки на поджелудочную железу и нередко помогают почти полностью вылечить заболевание.

Минеральные вещества, содержащиеся в твороге, – это кальций, железо, магний, фосфор и др. Кальций необходим для здоровья костей и зубов. Если он не присутствует в рационе в достаточном количестве, то развиваются рахит, остеопороз, остеомаляция и другие патологии. Помимо этого, кальций участвует в обмене ферментов, влияет на мозговую деятельность и т. д.

В формировании костной ткани также участвует фосфор. Его регулярное употребление с пищей способствует профилактике вышеназванных заболеваний опорно-двигательного аппарата.

В твороге содержится железо, от которого зависит уровень гемоглобина в крови. Дефицит этого вещества вызывает анемию, которая сопровождается вялостью, снижением работоспособности и другими неприятными симптомами. Поэтому творог особенно важен в питании детей, беременных и кормящих женщин. Витамины регулируют обменные процессы. Дефицит любого из них вызывает гиповитаминоз – патологию, которая затрагивает все системы организма.

Поэтому сбалансированный рацион включает сырые фрукты и овощи, а также творог. По мнению диетологов, соотношение витаминов в последнем является оптимальным.

Витамин А необходим для роста и зрения. Он обеспечивает хорошее состояние кожи и слизистых оболочек. При дефиците витамина А развивается патология, проявляющаяся ухудшением зрения в темное время суток.

Без витамина С, который также входит в состав творога, ухудшается состояние зубов и слизистых оболочек, снижается иммунитет, появляются отеки.

Важны и витамины группы В. Витамин В₁ участвует в углеводном обмене и процессе окисления глюкозы. Его недостаток в организме сопровождается полиневритом и слабостью мышц. Витамин В₂ особенно важен для растущего организма. Он также участвует в процессах дыхания тканей, выработки энергии, обмена белков и углеводов. При дефиците этого витамина появляются сухость и шелушение кожи, снижается острота зрения, отмечается раздражение слизистых оболочек глаз.

Витамин В₁₂ необходим для кроветворения, а его недостаток вызывает анемию. Аминокислота триптофан, входящая в состав творога, синтезируется в витамин РР (никотиновая кислота). Ее недостаток в рационе, как правило, сопровождается нарушениями сна, вялостью, снижением работоспособности и ухудшением состояния кожи.

Витамин D не содержится в твороге, однако вырабатывается организмом из провитаминов, которые в нем присутствуют в большом количестве. Этот витамин участвует в формировании костной системы. Он также важен для здоровья зубов и хорошего иммунитета.

Таким образом, творог рекомендуется употреблять людям всех возрастов, особенно при наличии каких-либо патологий.

Творожники

Творожник «Молочный»

Для теста:

- ◆ 6 яиц
- ◆ 400 г муки
- ◆ 250 г сахара
- ◆ 1 пакетик разрыхлителя
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 20 г панировочных сухарей
- ◆ 10 г сахарной пудры
- ◆ 20 г сливочного масла

Для творожной массы:

- ◆ 500 г творога
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 120 г сливочного масла
- ◆ 2 яйца
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 20 г крахмала

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают в тугую пену, затем, продолжая взбивать, добавляют сахар, желтки, ванильный сахар, муку и разрыхлитель.

Форму смазывают сливочным маслом и посыпают панировочными сухарями.

Тесто выкладывают в форму, ставят в разогретую духовку, выпекают в течение 30 минут при температуре 220° С. Затем духовку выключают и ждут, пока бисквит остынет. Для приготовления творожной массы творог пропускают через мясорубку 2 раза или протирают сквозь сито. Сливочное масло, сахар, творог и молоко смешивают, выкладывают в кастрюлю, добавляют взбитые яйца и крахмал, затем ставят на слабый огонь и доводят до кипения, постоянно помешивая.

Остывший бисквит разрезают вдоль пополам, на одну половину выкладывают горячую творожную массу, накрывают второй половиной и слегка прижимают их друг к другу, затем выравнивают края, а верх творожника посыпают сахарной пудрой.

На стол его подают охлажденным.

Творожник «Сырный»

- ◆ 200 г творога
- ◆ 400 г пшеничного хлеба
- ◆ 400 мл молока
- ◆ 50 г брынзы
- ◆ 50 г сливочного масла
- ◆ 2 яйца
- ◆ 50 г сыра твердых сортов
- ◆ Соль по вкусу

Хлеб нарезают на 12 ломтиков толщиной с палец и выкладывают в емкость с молоком.

Форму смазывают маслом (20 г), выкладывают в нее слой ломтиков хлеба, посыпают тертой брынзой.

Творог протирают сквозь сито, помещают поверх брынзы. Затем снова выкладывают слой хлеба, сыра и творога.

После этого в форму вливают растопленное масло (30 г), яйца, взбитые со стаканом молока и небольшим количеством соли, и посыпают тертым сыром.

Форму помещают в заранее разогретую духовку и выпекают творожник в течение 40 минут при температуре 180° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с яблоком и изюмом

- ◆ 500 г творога
- ◆ 50 г манной крупы
- ◆ 4 яйца
- ◆ 30 г сахара
- ◆ 200 г пшеничного хлеба
- ◆ 200 мл молока
- ◆ 1 яблоко
- ◆ 70 г изюма
- ◆ 200 г сметаны
- ◆ 60 г сливочного масла
- ◆ 20 мл лимонного сока
- ◆ Соль по вкусу

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку и смешивают с яичными белками, сахаром (30 г), солью, манной крупой, изюмом и яблоком, натертым на крупной терке. Форму смазывают 20 г масла.

Хлеб нарезают ломтиками. Молоко смешивают с оставшимся сахаром и вымачивают в нем хлеб. Затем 4 ломтика выкладывают на дно формы, на них кладут творожную массу и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сверху творожник сбрызгивают лимонным соком и растопленным сливочным маслом (30 г) и выпекают в разогретой духовке при температуре 200° С в течение 40 минут.

Подают на стол со сметаной.

Творожник с яблоками и корицей

- ◆ 500 г творога
- ◆ 4 яблока
- ◆ 120 г сливочного масла
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 4 яйца
- ◆ 50 г манной крупы
- ◆ 70 г изюма
- ◆ Корица и соль по вкусу

Яблоки очищают, нарезают пополам, удаляют сердцевину и выкладывают их в форму, предварительно смазанную сливочным маслом (30 г). Оставшееся сливочное масло взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар, соль и яйца.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают со взбитым маслом, манной крупой, промытым и обсушенным изюмом и корицей.

Смесь выкладывают в форму поверх яблок и помещают в разогретую духовку. Творожник выпекают в течение 45 минут при температуре 200° С. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с бананами и лимонной цедрой

- ◆ 500 г творога
- ◆ 80 г манной крупы
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 2 яйца
- ◆ 2 банана
- ◆ 100 г сахара
- ◆ Цедра 1 лимона
- ◆ Соль по вкусу

Манную крупу замачивают в небольшом количестве молока и оставляют для набухания на 30 минут. Яйца взбивают с сахаром.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яичной массой, добавляют манную крупу, соль и натертую на терке цедру лимона. Масса должна иметь жидкую консистенцию.

Половину теста вливают в пароварку, сверху выкладывают слой нарезанных кружочками бананов. Затем наливают оставшееся тесто и доводят до готовности.

Перед подачей на стол творожник слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с грушами

- ◆ 600 г творога
- ◆ 3 яйца
- ◆ 50 г сметаны
- ◆ 100 г манной крупы
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 1 пакетик разрыхлителя
- ◆ 3 груши
- ◆ 30 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют к нему взбитые с сахаром яйца, сметану, манную крупу, разрыхлитель и ванильный сахар.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее $\frac{2}{3}$ приготовленной массы, сверху раскладывают груши, нарезанные ломтиками, затем оставшееся тесто и помещают в заранее разогретую духовку. Выпекают творожник в течение 50 минут при температуре 180° С. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с ежевикой

- ◆ 200 г творога
- ◆ 50 г сливочного масла
- ◆ 30 г манной крупы
- ◆ 70 г сахара
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 100 малины
- ◆ 100 г ежевики
- ◆ 200 г сметаны
- ◆ 30 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито, добавляют сливочное масло, яйцо, манную крупу, сахар (40 г) и тщательно перемешивают. Подготовленную массу делят на 2 равные части.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее половину творожной массы ровным слоем, на ней равномерно распределяют малину и ежевику. Поверх выкладывают оставшуюся творожную массу. Сверху творожник посыпают оставшимся сахаром.

Форму помещают в заранее разогретую духовку и выпекают творожник в течение 30 минут при температуре 180° С.

На стол его подают со сметаной.

Творожник с черешней

- ◆ 500 г творога
- ◆ 3 яйца
- ◆ 150 г манной крупы
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 3 г ванильного сахара
- ◆ 400 г черешни
- ◆ 30 мл растительного масла

Яйца взбивают с сахаром с помощью миксера. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, добавляют манную крупу и ванильный сахар.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее половину творожной смеси, разравнивают ее, сверху распределяют черешню без косточек, затем выкладывают оставшуюся массу. Творожник выпекают в разогретой духовке при температуре 200° С в течение 40 минут. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с вишней и сливами

- ◆ 100 г творога
- ◆ 2 яйца
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 40 г муки
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 100 г черствого пшеничного хлеба
- ◆ 400 г слив
- ◆ 400 г вишни
- ◆ 20 мл растительного масла

Хлеб замачивают в 50 мл молока. Сливы и вишню моют, обсушивают, удаляют из них косточки и засыпают 100 г сахара.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее хлеб и сливы слоями.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, оставшимся сахаром, мукой и 50 мл молока, перекладывают смесь в форму со сливами и хлебом, помещают ее в разогретую духовку и выпекают при температуре 180° С в течение 20 минут.

Перед подачей на стол творожник слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с изюмом и персиками

- ◆ 400 г творога
- ◆ 200 г персиков
- ◆ 120 мл сухого белого вина
- ◆ 50 г меда
- ◆ 2 яйца
- ◆ 50 г сахара
- ◆ 20 г манной крупы
- ◆ 50 г изюма
- ◆ 70 г измельченного миндаля
- ◆ 20 г сахарной пудры
- ◆ 25 г сливочного масла
- ◆ Цедра и сок половины лимона

Персики моют, выкладывают в кастрюлю, заливают небольшим количеством воды, бланшируют, затем очищают от кожицы, разрезают пополам, удаляют косточки, перекладывают фрукты в сотейник, вливают белое вино, добавляют мед, измельченную цедру и сок лимона, накрывают крышкой и тушат в течение 3 минут. 1 персик нарезают ломтиками.

Яичные желтки отделяют от белков и растирают с сахаром до кремообразного состояния.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с жидкостью, образовавшейся при тушении персиков, манной крупой, промытым и обсушенным изюмом, половиной миндаля и желтками.

К полученной массе добавляют белки, взбитые в крепкую пену с помощью миксера, перекладывают ее в сотейник с персиками. Сверху выкладывают ломтики персика, посыпают смесью оставшегося тертого миндаля и сахарной пудры, выкладывают кусочки сливочного масла.

Творожник помещают в разогретую духовку и выпекают в течение 20 минут при температуре 180° С. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с изюмом и сухарями

- ◆ 800 г творога
- ◆ 200 г изюма
- ◆ 6 яиц
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 100 г сливочного масла
- ◆ 20 г молотых сухарей
- ◆ 200 г взбитых сливок

Творог протирают сквозь сито, смешивают с растертыми с сахаром желтками, размягченным маслом (80 г), взбитыми белками и изюмом.

Массу перекладывают в смазанную маслом (20 г) и посыпанную молотыми сухарями форму для выпекания и ставят в разогретую до 180° С духовку.

После того как творожник немного подрумянится, вынимают его из духовки и подают на стол со сливками.

Творожник с мармеладом и грецкими орехами

- ◆ 1 кг творога
- ◆ 400 г сахара
- ◆ 250 г сливочного масла
- ◆ 5 яичных желтков
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 100 г очищенных грецких орехов
- ◆ 100 г миндаля
- ◆ 150 г разноцветного мармелада
- ◆ 100 г изюма
- ◆ 1 плитка шоколада
- ◆ 80 г сметаны
- ◆ 15 г желатина

Творог пропускают через мясорубку.

Сливочное масло взбивают, добавляют яичные желтки, сахар (350 г), творог, тщательно перемешивают, вводят предварительно замоченный в 30 мл воды и растворенный в 20 мл кипятка желатин, промытый и обсушенный изюм, очищенный миндаль, нарезанный мармелад, ванильный сахар, измельченные грецкие орехи. Массу тщательно перемешивают.

Форму для торта ополаскивают холодной водой, посыпают оставшимся сахаром, выкладывают в нее творожную массу, разравнивают поверхность и ставят в холодильник.

Плитку шоколада растапливают на водяной бане, добавляют сметану, перемешивают, поливают полученной глазурью верх творожника и снова помещают его в холодильник.

Творожник с цукатами

- ◆ 900 г творога
- ◆ 200 г цукатов
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 2 яйца
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 100 г муки
- ◆ 30 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют яйца, сахар, ванильный сахар, цукаты, муку.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее творожную массу и помещают в заранее разогретую духовку. Творожник выпекают при температуре 180° С в течение 40 минут. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с лимонной цедрой и миндалем

- ◆ 750 г творога
- ◆ 400 мл молока
- ◆ 3 яйца
- ◆ 20 г крахмала
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 3 г горького миндаля
- ◆ 50 г сливочного масла
- ◆ 30 г панировочных сухарей
- ◆ Лимонная цедра и соль по вкусу

Творог и молоко смешивают с помощью блендера, добавляют яичные желтки, крахмал, сахар, измельченный миндаль и лимонную цедру.

Белки взбивают с солью в крепкую пену и осторожно вводят в творожную массу.

Форму смазывают сливочным маслом (20 г), посыпают панировочными сухарями, выкладывают в нее смесь, сверху кладут кусочки сливочного масла (30 г).

Форму помещают в разогретую духовку. Творожник выпекают в течение 40 минут при температуре 200° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с лимонным соком

- ◆ 600 г творога
- ◆ 4 яйца
- ◆ 200 г манной крупы
- ◆ 50 г лимона
- ◆ 150 г сливочного масла
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 5 г соды
- ◆ 30 мл растительного масла
- ◆ Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку.

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают с солью в крепкую пену с помощью миксера.

Творог смешивают с желтками, сахаром, ванильным сахаром, добавляют растопленное сливочное масло, взбивают, затем всыпают манную крупу и тщательно перемешивают.

В творожную массу добавляют погашенную лимонным соком соду и лимонный сок, осторожно вводят взбитые белки, массу снова перемешивают. Полученное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее творожную массу и помещают в разогретую духовку. Выпекают творожник в течение 40 минут при температуре 180° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с хурмой

- ◆ 500 г творога
- ◆ 2 хурмы
- ◆ 2 яйца
- ◆ 50 г сахара
- ◆ 100 г манной крупы
- ◆ 200 г сметаны
- ◆ 25 г апельсиновой и лимонной цедры
- ◆ 20 г сливочного масла

Хурму моют, нарезают ломтиками. Яйца взбивают с сахаром и измельченной апельсиновой и лимонной цедрой, смешивают с творогом и манной крупой.

Форму смазывают сливочным маслом, выкладывают в нее половину творожной массы. Сверху раскладывают ломтики хурмы и покрывают оставшимся творогом.

Выпекают творожник в духовке при температуре 180° С в течение 40 минут.

На стол его подают теплым со сметаной.

Творожник с мускатным орехом

- ◆ 200 г творога
- ◆ 300 мл сливок
- ◆ 100 г сыра твердых сортов
- ◆ 40 г муки
- ◆ 500 г картофельных клецок
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 50 г очищенных грецких орехов 50 г панировочных сухарей 20 г сливочного масла
- ◆ 2 г мускатного ореха Горчица, молотый черный перец и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с сыром, натертым на мелкой терке, и сливками, выкладывают в кастрюлю и прогревают на водяной бане.

Муку соединяют с горчицей и орехами, добавляют к творожной массе, солят, перчат, посыпают тертым мускатным орехом, охлаждают, вбивают яйцо и тщательно перемешивают.

Картофельные клецки отваривают в подсоленной воде, выкладывают в форму, смазанную сливочным маслом, покрывают творожной массой, посыпают панировочными сухарями и помещают в разогретую духовку.

Выпекают творожник в течение 15 минут при температуре 200° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с корицей и брусникой

- ◆ 500 г творога
- ◆ 3 яйца
- ◆ 100 мл сливок
- ◆ 200 г сахара
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 300 г брусники
- ◆ 200 г пшеничного хлеба
- ◆ 50 г сливочного масла
- ◆ Корица по вкусу

Ломтики хлеба смазывают сливочным маслом (30 г). Затем каждый из них нарезают кубиками. Форму смазывают оставшимся маслом, выкладывают в нее половину хлеба.

Бруснику промывают, обсушивают, 150 г выкладывают в форму поверх хлеба. Сахар (100 г) смешивают с корицей и всыпают в форму.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, соединяют с яйцами, сливками, сахаром (50 г) и ванильным сахаром.

Половину смеси выкладывают в форму. Затем туда же помещают оставшиеся хлеб, бруснику, сахар и творожную массу в том же порядке, что и ранее.

Форму ставят в разогретую духовку, творожник выпекают в течение 25 минут при температуре 200° С.

На стол его подают в горячем или охлажденном виде.

Творожник с маком и орехами

- ◆ 900 г творога
- ◆ 4 яйца
- ◆ 100 г манной крупы
- ◆ 50 г очищенных грецких орехов
- ◆ 70 г изюма
- ◆ 3 г ванильного сахара
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 200 г мака
- ◆ 1 яблоко
- ◆ 30 г сметаны
- ◆ 30 мл растительного масла
- ◆ 1 яичный желток

Мак варят в небольшом количестве воды, охлаждают и просушивают. Затем к нему добавляют ванильный сахар, промытый и обсушенный изюм и измельченные грецкие орехи.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, манной крупой и сахаром (50 г).

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее половину творожной массы, разравнивают, сверху распределяют мак, затем выкладывают оставшийся творог.

Сметану взбивают с яичным желтком. Получившейся смесью смазывают поверхность творожника. Яблоко очищают от кожицы, удаляют сердцевину, мякоть нарезают ломтиками. Раскладывают их по поверхности творожника и посыпают оставшимся сахаром. Форму помещают в заранее разогретую духовку. Творожник выпекают в течение 40 минут при температуре 180° С. Перед подачей на стол его охлаждают.

Творожник с ревенем

- ◆ 400 г творога
- ◆ 400 г пшеничного хлеба
- ◆ 100 г сливочного масла
- ◆ 400 г ревеня
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 4 яйца
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 2 г ванильного сахара
- ◆ 30 мл растительного масла

Ревень моют, обсушивают, мелко нарезают, засыпают сахаром (100 г) и оставляют на 1 час.

С хлеба с помощью терки стирают корочку, мякиш нарезают кубиками или ломтиками, обжаривают в сливочном масле.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с оставшимся сахаром и ванильным сахаром.

В смазанную растительным маслом форму выкладывают слой из ломтиков хлеба, затем творожную массу, далее ревеня и заливают смесью из взбитых яиц и молока.

Форму помещают в заранее разогретую духовку. Творожник выпекают в разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут. На стол его можно подать с ягодным сиропом.

Творожник с картофелем

- ◆ 900 г творога
- ◆ 600 г картофеля
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 250 мл молока
- ◆ 25 г сливочного масла
- ◆ Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйцо, 100 мл молока и тщательно перемешивают.

Картофель очищают, отваривают, нарезают ломтиками, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, сверху распределяют творожную массу и помещают в разогретую духовку. Творожник выпекают при температуре 200° С в течение 30 минут. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с кабачком

- ◆ 300 г творога
- ◆ 100 г кабачка
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 50 мл сливок
- ◆ 50 г колбасного сыра
- ◆ 20 г зелени укропа
- ◆ 5 г кунжута
- ◆ 50 г манной крупы
- ◆ 1 зубчик чеснока
- ◆ 30 мл растительного масла
- ◆ Молотый черный перец и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют 30 г манной крупы, яйцо, соль, перец, тертый сыр, измельченный чеснок и мелко нарезанную зелень укропа. Кабачок моют, очищают от семян и кожицы.

Форму смазывают растительным маслом, затем посыпают оставшейся манной крупой, выкладывают в нее творожную массу, сверху кладут тонко нарезанный кабачок, поливают сливками и посыпают кунжутом.

Форму помещают в заранее разогретую духовку и выпекают творожник при температуре 200° С в течение 30 минут. Перед подачей на стол нарезают его порционными кусками.

Творожник на основе из печенья с цедрой лимона и апельсина

Для основы:

- ◆ 200 г печенья
- ◆ 100 г сливочного масла

Для творожной массы:

- ◆ 400 г творога
- ◆ 200 г сметаны
- ◆ 200 г сахара
- ◆ 20 г измельченной цедры лимона и апельсина
- ◆ 2 яйца
- ◆ 40 г крахмала

Для курда:

- ◆ 50 г сливочного масла
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 5 г измельченной цедры лимона
- ◆ 30 мл лимонного сока

Печенье измельчают и смешивают с растопленным сливочным маслом. Форму выстилают промасленной бумагой, выкладывают в нее приготовленную массу и ставят в холодильник на 30 минут.

Смешивают творог, сметану, сахар, цедру лимона и апельсина, яйца и крахмал, взбивают с помощью блендера в однородную массу, затем вливают ее в форму с печеньем и помещают в разогретую до 180° С духовку на 40 минут, после чего вынимают и охлаждают.

Для приготовления курда сливочное масло растапливают, добавляют сахар, цедру лимона, лимонный сок, массу охлаждают, осторожно вводят яйцо.

Взбивают курд с помощью блендера, помещают на водяную баню и готовят до тех пор, пока он не загустеет.

Творожник покрывают остывшим курдом и помещают на 2 часа в холодильник.

Творожник на основе из печенья с соком свити

Для основы:

- ◆ 250 г песочного печенья
- ◆ 125 г сливочного масла

Для творожного крема:

- ◆ 900 г творога 9 %-ной жирности
- ◆ 4 яйца
- ◆ 180 г сахара
- ◆ 180 мл сливок 20 %-ной жирности
- ◆ 0–80 мл сока свити
- ◆ 2 г соли
- ◆ Ванилин по вкусу

Печенье толкут в мелкую крошку, сливочное масло растапливают. Подготовленные ингредиенты соединяют и тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают в форму, разравнивают, тщательно утрамбовывают, помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 10 минут, после чего охлаждают на плите.

Творог дважды протирают сквозь сито, соединяют с сахаром, солью, ванилином, соком свити, сливками и взбивают с помощью миксера, добавляя яйца по одному. Полученным кремом равномерно покрывают основу из печенья.

В духовку помещают глубокий противень, который наполняют кипятком. Ставят в него форму с изделием и выпекают при температуре 170° С в течение 50–60 минут.

Творожник охлаждают при комнатной температуре, после чего помещают в холодильник и оставляют на 4 часа.

Творожник на основе из печенья с цукатами и фундуком

Для основы:

- ◆ 180 г песочного печенья
- ◆ 100 г фундука
- ◆ 130–140 г сливочного масла

Для творожного крема:

- ◆ 850 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 3–4 яйца
- ◆ 200 г сахара
- ◆ 100 г цукатов
- ◆ 50 мл лимонного сока
- ◆ 2 г соли
- ◆ Ванилин по вкусу

Печенье толкут в мелкую крошку, фундук измельчают с помощью кофемолки. Подготовленные ингредиенты смешивают с размягченным сливочным маслом, выкладывают в форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 170–180 °С 10–12 минут.

Творог дважды протирают сквозь сито, соединяют с белками, растертыми с сахаром желтками, солью, ванилином, лимонным соком и взбивают с помощью миксера до образования однородной массы.

На основу из печенья ровным слоем выкладывают измельченные цукаты, поливают творожным кремом и выпекают в духовке при температуре 160–170° С в течение 50–60 минут.

Изделие охлаждают при комнатной температуре, а затем помещают в холодильник на 3–4 часа.

Творожник на основе из печенья с малиной и стружкой бразильского ореха

Для основы:

- ◆ 200 г песочного печенья с шоколадным вкусом
- ◆ 60 г молотых ядер грецких орехов
- ◆ 130 г сливочного масла

Для творожного крема:

- ◆ 900 г творога 9 %-ной жирности
- ◆ 4 яйца
- ◆ 180 г сахара
- ◆ 150 г малины
- ◆ 50 мл сока лайма
- ◆ 2 г соли
- ◆ Ванилин по вкусу

Для украшения:

- ◆ 50–60 г стружки бразильского ореха
- ◆ 120 г малины

Печенье толкут в мелкую крошку, соединяют с орехами и растопленным маслом, тщательно перемешивают.

Полученную массу ровным слоем выкладывают в форму, помещают в разогретую до 170° С духовку и выпекают 10 минут.

Творог дважды протирают сквозь сито и взбивают с помощью миксера вместе с малиной, яйцами, солью, ванилином, сахаром и соком лайма.

Полученный крем выкладывают на основу, аккуратно разравнивают столовой ложкой и выпекают в духовке при температуре 160° С в течение 1 часа.

Готовый творожник охлаждают при комнатной температуре, после чего помещают в холодильник на 3 часа, затем посыпают стружкой бразильского ореха и украшают ягодами малины.

Творожник на основе из печенья с карамелизованными персиками

Для основы:

- ◆ 300 г рассыпчатого печенья
- ◆ 2 яичных желтка
- ◆ 80 г сливочного масла

Для творожного крема:

- ◆ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 2 яичных белка
- ◆ 80–90 г сахара
- ◆ 20 мл апельсинового сока
- ◆ 10 г крахмала
- ◆ Ванилин по вкусу
- ◆ Для персикового слоя:
 - ◆ 500 г сладких персиков
 - ◆ 50 г сахара
 - ◆ 15 г сливочного масла
 - ◆ 10 мл рома

Яичные желтки и размягченное сливочное масло взбивают с помощью миксера. Печенье толкут в мелкую крошку. Подготовленные ингредиенты соединяют и снова взбивают.

Протертый сквозь сито творог смешивают с крахмалом, ванилином и апельсиновым соком. Яичные белки взбивают с сахаром. Подготовленные ингредиенты перемешивают до образования однородной массы.

В разъемную форму ровным слоем выкладывают основу из печенья так, чтобы получились бортики. Сверху помещают творожный крем. Изделие выпекают при температуре 180–190 °С в течение 40–45 минут.

На сковороде растапливают сливочное масло, добавляют сахар и держат на слабом огне до светло-коричневого цвета. Персики очищают от кожицы и косточки, мякоть нарезают небольшими кубиками, выкладывают на сковороду вместе с ромом и тушат в течение 1 минуты. Готовый творожник смазывают карамелизованными персиками и охлаждают.

Творожник на основе из печенья с черникой и йогуртом

Для основы:

- ◆ 100 г сливочного масла
- ◆ 75 г песочного печенья
- ◆ 85 г миндального печенья

Для творожного крема:

- ◆ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 90 г сахара
- ◆ 150 г черники
- ◆ 250 г натурального йогурта
- ◆ 2 яичных белка
- ◆ 15 г желатина
- ◆ 50 мл сока лайма
- ◆ Цедра лайма по вкусу

Для украшения:

- ◆ 100 г измельченных фисташек

Истолченное в мелкую крошку печенье смешивают с растопленным сливочным маслом, выкладывают на дно формы, тщательно утрамбовывают и оставляют в холодильнике на 1 час.

В теплом соке лайма растворяют желатин. Творог соединяют с йогуртом и тертой цедрой лайма. Белки взбивают с сахаром.

Подготовленные ингредиенты соединяют и тщательно перемешивают.

Половину полученного крема выкладывают на основу из печенья, сверху помещают ягоды черники и покрывают оставшейся творожной массой. Изделие посыпают фисташками, помещают в холодильник и оставляют на ночь.

Творожник на основе из печенья со сливочным сыром и манго

Для основы:

- ◆ 200 грассыпчатого печенья
- ◆ 100 г сливочного масла
- ◆ 50 г ядер грецких орехов

Для начинки:

- ◆ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 350 г сливочного сыра
- ◆ 4 яйца
- ◆ 200 г сахара
- ◆ 50 мл сливок 20 %-ной жирности
- ◆ 20 мл лимонного сока
- ◆ 2–3 г соли

Для украшения:

- ◆ 1 манго

Печенье толкут в мелкую крошку, орехи измельчают с помощью кофемолки. Подготовленные ингредиенты соединяют с растопленным сливочным маслом, тщательно перемешивают, ровным слоем выкладывают в разъемную форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 170° С 10 минут.

Дважды протертый сквозь сито творог взбивают с помощью миксера вместе с сыром, яичными белками и сахаром. Желтки растирают с лимонным соком и солью.

Полученную массу вводят в крем, добавляют сливки и снова взбивают.

Творожный крем выкладывают на основу, помещают в духовку и выпекают при температуре 160–170° С 45–50 минут.

Манго очищают от кожицы, удаляют косточку. Мякоть нарезают небольшими кусочками и используют их для украшения охлажденного творожника.

Творожник на основе из песочного теста с белой смородиной

Для основы:

- ◆ 250 г муки
- ◆ 170 г сливочного масла
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 10 г разрыхлителя

Для начинки:

- ◆ 600 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 30 г сахарной пудры
- ◆ 100 г крахмала
- ◆ 4 яйца
- ◆ 200 г белой смородины
- ◆ 2–3 г соли

Для украшения:

- ◆ 30 г сахарной пудры
- ◆ 5 г корицы

Сливочное масло (150 г) растирают с сахаром, добавляют яйцо, муку, разрыхлитель и вымешивают до образования однородной массы. Полученное тесто выкладывают в смазанную 20 г сливочного масла форму, разравнивают и делают небольшие бортики.

Желтки растирают с сахаром, соединяют с творогом и крахмалом. Белки взбивают с солью с помощью миксера. Подготовленные ингредиенты перемешивают и ровным слоем выкладывают на основу.

Ягоды белой смородины взбивают с помощью блендера с сахарной пудрой и выкладывают на творожный слой.

Изделие помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 45–50 минут. Творожник охлаждают до комнатной температуры, посыпают сахарной пудрой и корицей.

Творожник из слоеного теста с клубникой

- ◆ 500 г дрожжевого слоеного теста
- ◆ 500 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 3 яйца
- ◆ 60 г сахара
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 3 г соли
- ◆ 50–60 г муки
- ◆ 150 г клубники
- ◆ Лимонная цедра по вкусу

Творог протирают сквозь сито, соединяют с сахаром, тертой лимонной цедрой, 2 яйцами, солью и тщательно перемешивают.

Слоеное тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность и раскатывают так, чтобы его длина и ширина увеличились в 2 раза.

В центр полученного пласта помещают творожную начинку, оставляя по 2–3 см с краев, после чего аккуратно сворачивают в рулет, а затем в спираль.

Изделие выкладывают на смазанный маслом противень, покрывают слегка взбитым оставшимся яйцом, через 10–12 минут помещают в разогретую до 190–200° С духовку и выпекают в течение 35–45 минут. Охлажденный до комнатной температуры творожник подают с нарезанной ломтиками клубникой.

Творожник из слоеного теста с вишней и йогуртным соусом

- ◆ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ◆ 400 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 2 яйца
- ◆ 120 г сладкой вишни
- ◆ 120 г черешни
- ◆ 90 г сахара
- ◆ 200 г натурального йогурта
- ◆ 1 яичный желток
- ◆ 50 г муки
- ◆ 50 г молотых ядер грецких орехов
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Ванилин по вкусу

Яйца соединяют с творогом, добавляют сахар, молотые орехи, ванилин и тщательно перемешивают.

Вишню освобождают от косточек и нарезают каждую ягоду пополам.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатывают в пласт и делят на 2 части. Одну из них помещают на смазанный маслом противень и покрывают ровным слоем творожной начинки. Сверху выкладывают ягоды вишни, делают сеточку из оставшегося теста и формируют бортики.

Изделие смазывают яичным желтком и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Черешню освобождают от косточек, измельчают и смешивают с йогуртом. Полученный соус подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с бананами и брусничным соусом

- ◆ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ◆ 350 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 200 г мини-бананов
- ◆ 3 яйца
- ◆ 70–80 г сахара
- ◆ 100 г брусники
- ◆ 200 г ряженки
- ◆ 2 г соли
- ◆ 50 г муки
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Ванилин по вкусу

Бананы натирают на крупной терке, соединяют с творогом и яйцами (2 шт.), добавляют ванилин, соль, сахар и тщательно перемешивают.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатывают в тонкий пласт и покрывают ровным слоем начинки, оставляя по 2–3 см с краев. Сворачивают рулет, на котором делают несколько проколов вилкой. Изделие выкладывают на смазанный маслом противень, покрывают оставшимся слегка взбитым яйцом и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Бруснику соединяют с ряженкой, взбивают вилкой и подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с грушами и посыпкой из горького шоколада

- ◆ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ◆ 400 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 50 мл сливок 20 %-ной жирности
- ◆ 90 г сахара
- ◆ 2 яйца
- ◆ 170–200 г груш
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 2 г соли
- ◆ 100 г горького шоколада
- ◆ Корица по вкусу

Творог смешивают со сливками, яйцами, сахаром, солью и взбивают с помощью блендера.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и нарезают на 2 части. Одну из них помещают на смазанный маслом противень и покрывают половиной творожной начинки. Сверху выкладывают нарезанные ломтиками груши и посыпают корицей. Покрывают их оставшейся начинкой.

Изделие украшают сеточкой из второй части теста, защипывают края, формируют бортики и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Творожник охлаждают при комнатной температуре и посыпают тертым шоколадом.

Творожник из слоеного теста с папайей и орехами

- ◆ 600 г бездрожжевого слоеного теста
- ◆ 450 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 300 г папайи
- ◆ 90 г сахара
- ◆ 100 г ядер грецких орехов
- ◆ 15 мл лимонного сока
- ◆ 2 яйца
- ◆ 1 яичный желток
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 2 г соли
- ◆ Ванилин по вкусу

Творог протирают сквозь сито, орехи измельчают, яйца взбивают с сахаром. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют ванилин, лимонный сок, соль и тщательно перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и разрезают пополам. Одну часть помещают на смазанный маслом противень, покрывают начинкой, разравнивают ее. Сверху выкладывают очищенную от кожицы и семян, нарезанную тонкими ломтиками папайю. Второй пласт теста нарезают тонкими полосками, делают на пироге сеточку и бортики.

Творожник смазывают яичным желтком и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С 25 минут.

Творожник из слоеного теста с карамелизованными нектаринами

- ◆ 500 г дрожжевого слоеного теста
- ◆ 450 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 250 г нектаринов
- ◆ 30 г сливочного масла
- ◆ 120 г сахара
- ◆ 3 яйца
- ◆ Ванилин по вкусу

Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцами (2 шт.), 90 г сахара, ванилином и тщательно перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт и нарезают пополам. Одну часть выкладывают на смазанный 15 г сливочного масла противень, покрывают слоем начинки и аккуратно разравнивают ее. Сверху помещают оставшееся тесто и защипывают края.

Через 10–12 минут изделие смазывают оставшимся яйцом и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 35 минут.

Нектарины освобождают от косточек и нарезают ломтиками. На сковороде растапливают оставшееся масло, добавляют сахар (30 г) и держат на слабом огне до светло-коричневого цвета. Выкладывают на сковороду фрукты, перемешивают, тушат 1 минуту и подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с сушеной хурмой и корицей

- ◆ 500 г дрожжевого слоеного теста
- ◆ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 3 яйца
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 100 г сушеной хурмы
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 15 г измельченной цедры лайма
- ◆ Корица по вкусу

Яйца (2 шт.) взбивают с сахаром с помощью миксера. Полученную массу смешивают с творогом, тертой цедрой лайма, промытой и измельченной хурмой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и разрезают пополам. Одну часть выкладывают на смазанный маслом противень и покрывают ровным слоем начинки. Сверху помещают оставшийся пласт теста и защипывают края.

Изделие смазывают яйцом, посыпают корицей и оставляют на плите на 10–12 минут, после чего выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 25–30 минут.

Творожник из слоеного теста с финиками и соусом из авокадо

Для творожника:

- ◆ 600 г бездрожжевого слоеного теста
- ◆ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 100 г фиников
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 3 яйца
- ◆ 20 мл лимонного сока
- ◆ 10 г измельченной лимонной цедры
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 2 г соли

Для соуса:

- ◆ 60 г сметаны
- ◆ 1 авокадо
- ◆ 50 г фундука
- ◆ 20 г сахарной пудры

Промытые финики освобождают от косточек и измельчают. Творог протирают сквозь сито. Яйца (2 шт.) взбивают с сахаром (90 г). Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, цедру и сок лимона, тщательно перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и разрезают пополам. Одну часть выкладывают на смазанный сливочным маслом противень и покрывают ровным слоем начинки. Сверху помещают оставшийся пласт теста и защипывают края.

Изделие смазывают смесью оставшихся яйца и сахара и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С 25 минут.

Авокадо освобождают от косточки. Мякоть взбивают с помощью блендера и смешивают с молотым фундуком, сметаной и сахарной пудрой. Полученный соус подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с сушеной клюквой и кедровыми орешками

- ◆ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ◆ 500 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 2 яйца
- ◆ 1 яичный желток
- ◆ 70 г сушеной клюквы
- ◆ 60 г кедровых орешков
- ◆ 50 г муки
- ◆ 2 г соли
- ◆ 80 г сахара
- ◆ Корица по вкусу

Яичные желтки (2 шт.) растирают с сахаром и солью, белки взбивают с помощью миксера. Подготовленные ингредиенты соединяют с творогом, кедровыми орешками и клюквой, добавляют корицу и тщательно перемешивают.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность и раскатывают в пласт толщиной 4 мм, сверху помещают начинку и разравнивают ее.

Сворачивают рулет и в нескольких местах накалывают его вилкой. Изделие смазывают яичным желтком и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Творожник из слоеного теста с фисташками и изюмом

- ◆ 500 г дрожжевого слоеного теста
- ◆ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 3 яйца
- ◆ 120 г сахара
- ◆ 80 г толченых фисташек
- ◆ 60 г изюма без косточек
- ◆ 15 мл лимонного сока
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 120 г сметаны
- ◆ Ягоды красной смородины для украшения

Творог дважды пропускают сквозь сито. Желтки двух яиц растирают с лимонным соком, белки взбивают со 100 г сахара. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют изюм, фисташки и перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и разделяют пополам. Одну часть помещают на смазанный маслом противень, покрывают ровным слоем начинки. Сверху выкладывают оставшийся пласт теста и защипывают края. Изделие оставляют при комнатной температуре на 10–12 минут.

Оставшийся сахар и яйцо перемешивают вилкой, смазывают творожник и выпекают в разогретой духовке при температуре 180–190° С в течение 25–30 минут.

Охлажденное изделие нарезают порционными кусками, украшают ягодами красной смородины и подают со сметаной.

Творожник из слоеного теста с бразильским орехом

- ◆ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ◆ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 2 яйца
- ◆ 1 яичный желток
- ◆ 40 г сахарной пудры
- ◆ 100 г ядер бразильского ореха
- ◆ 50 г муки
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Ванилин по вкусу

Творог протирают сквозь сито и смешивают с яичными желтками (2 шт.) и сахарной пудрой. Белки взбивают с помощью миксера, орехи измельчают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют ванилин и тщательно перемешивают.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатывают в пласт, сверху ровным слоем распределяют начинку, оставляя края свободными.

Аккуратно сворачивают рулет, в нескольких местах делают проколы вилкой и покрывают яичным желтком. Творожник выкладывают на смазанный маслом противень и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 25–30 минут.

Творожник из песочного теста с кумкватом

Для теста:

- ◆ 250–300 г муки
- ◆ 120 г сливочного масла
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ 5 г разрыхлителя

Для начинки:

- ◆ 500 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 2 яйца
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 100 г сушеного кумквата
- ◆ Корица по вкусу

Для сладкого соуса:

- ◆ 100 г сгущенного молока
- ◆ 60 г сметаны 20 %-ной жирности

Для украшения:

- ◆ 50 г горького шоколада
- ◆ 10 мл сливок 10 %-ной жирности

Муку, сахар, соль и разрыхлитель смешивают. Масло нарезают кубиками. Подготовленные ингредиенты соединяют и разминают руками в крошку. Творог, яйца, сахар, корицу, промытый и измельченный кумкват тщательно перемешивают.

В выстеленную кулинарной бумагой форму выкладывают половину теста и покрывают начинкой. Сверху высыпают оставшуюся крошку. Изделие помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 35–40 минут.

Сгущенное молоко взбивают со сметаной и поливают теплый творожник. Шоколад растапливают на пару, перемешивают со сливками и используют полученную массу для украшения изделия.

Творожник из песочного теста с кизилом и орехами кешью

Для теста:

- ◆ 250–300 г муки
- ◆ 120 г сливочного масла
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ 5 г разрыхлителя

Для начинки:

- ◆ 400 г творога 9 %-ной жирности
- ◆ 100 г сушеного кизила без косточек
- ◆ 60 г орехов кешью
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 80–90 г сахара

Для украшения:

- ◆ 2 апельсина

Измельченный кизил, толченые орехи, сахар и яйцо соединяют с творогом и тщательно перемешивают.

Муку, сахар, соль и разрыхлитель соединяют. Холодное сливочное масло рубят острым ножом. Подготовленные ингредиенты растирают руками в крошку.

В форму, выстеленную кулинарной бумагой, выкладывают половину теста, сверху помещают начинку. Изделие посыпают оставшейся крошкой и выпекают в разогретой до 180° С духовке в течение 35–40 минут.

Готовый творожник нарезают порционными кусками и украшают кусочками апельсинов.

Творожник из песочного теста с малиновым вареньем

Для теста:

- ◆ 250–300 г муки
- ◆ 120 г сливочного масла
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ 5 г разрыхлителя

Для начинки:

- ◆ 450 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 2 яйца
- ◆ 50 г сахара
- ◆ 70 г малинового варенья

Для украшения:

- ◆ 200 г сметаны
- ◆ 200 г ягод малины

Муку перемешивают с сахаром, солью и разрыхлителем. Холодное сливочное масло рубят ножом. Подготовленные ингредиенты руками растирают в крошку. Яйца взбивают венчиком, постепенно добавляя сахар. Полученную смесь соединяют с творогом, вареньем и тщательно перемешивают.

Форму для выпечки выстилают кулинарной бумагой и высыпают в нее половину теста. Сверху выкладывают начинку и накрывают ее оставшейся крошкой. Изделие помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают 35–40 минут. Готовый творожник нарезают порционными кусками, украшают ягодами малины и подают со сметаной.

Творожник из песочного теста с гуавой

Для теста:

- ◆ 250–300 г муки
- ◆ 120 г сливочного масла
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ 5 г разрыхлителя

Для начинки:

- ◆ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 140–150 г мякоти гуавы
- ◆ 15–20 мл сока гуавы
- ◆ 90 г сахара
- ◆ 1 яйцо
- ◆ Цедра лимона по вкусу

Муку, сахар, соль и разрыхлитель тщательно перемешивают. Холодное масло рубят ножом. Подготовленные ингредиенты растирают руками в крошку. Творог дважды протирают сквозь сито, смешивают с мякотью и соком гуавы, яйцом, сахаром и тертой лимонной цедрой.

В выстеленную кулинарной бумагой форму выкладывают половину теста и покрывают начинкой. Сверху высыпают оставшуюся крошку, помещают изделие в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 35–40 минут.

Творожник на пару с манной крупой и клубникой

- ◆ 500 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 40 г манной крупы
- ◆ 40–50 г сахара
- ◆ 150 г замороженной клубники
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Сахарная пудра и тертый шоколад для украшения

Творог протирают сквозь сито. Клубнику размораживают и сливают лишнюю жидкость. Подготовленные ингредиенты соединяют с яйцом, сахаром, солью, манной крупой и тщательно перемешивают. Полученное тесто выкладывают в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке в течение 45 минут.

Творожник охлаждают при комнатной температуре, посыпают сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Творожник на пару с манной крупой, фундуком и манго

- ◆ 450–500 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 40 г манной крупы
- ◆ 50 г сахара
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 2 манго
- ◆ 2 г соли
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Лимонная цедра по вкусу

Манго освобождают от кожицы и косточки, мякоть нарезают небольшими кусочками. Творог протирают сквозь сито, смешивают с яйцом, манной крупой, сахаром, солью и тертой лимонной цедрой.

В полученную массу добавляют кусочки манго, выкладывают все в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке в течение 40–45 минут.

Творожник на пару с манной крупой и мякотью ананаса

- ◆ 250 г творога 9 %-ной жирности
- ◆ 2 яйца
- ◆ 120 г консервированной мякоти ананаса
- ◆ 30 г манной крупы
- ◆ 40–50 г сахара
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Кедровые орешки и кокосовая стружка для украшения

Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцами, манной крупой, солью, сахаром, тщательно перемешивают и оставляют при комнатной температуре на 15 минут. Мякоть ананаса нарезают небольшими кубиками и добавляют в тесто. Выкладывают его в смазанную маслом чашу для риса.

Творожник готовят в пароварке в течение 30 минут, после чего охлаждают, нарезают порционными кусками и украшают кедровыми орешками и кокосовой стружкой.

Творожник на пару с манной крупой и клубничным соусом

Для творожника:

- ◆ 300 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 3 яйца
- ◆ 30–35 г манной крупы
- ◆ 10 г ванильного сахара
- ◆ 3 г соли
- ◆ 15 г сливочного масла

Для соуса:

- ◆ 250 г замороженной клубники
- ◆ 60 г сахарной пудры

Творог дважды протирают сквозь сито, соединяют с яйцами, добавляют ванильный сахар, соль, манную крупу и тщательно перемешивают, после чего оставляют при комнатной температуре на 15 минут. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом чашу для риса, накрывают кулинарной фольгой и готовят в пароварке 25–30 минут.

Замороженную клубнику помещают в микроволновую печь и устанавливают таймер на 1 минуту, затем смешивают с сахарной пудрой.

Творожник нарезают порционными кусками и поливают ягодным соусом.

Творожник на пару с манной крупой, черносливом и курагой

- ◆ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 2 яйца
- ◆ 30 г манной крупы
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 40–50 г сахара
- ◆ 50 г чернослива без косточек
- ◆ 50 г кураги
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 120 г сметаны

Манную крупу заливают молоком и оставляют на 20–25 минут. Яйца взбивают с сахаром с помощью венчика. Распаренные чернослив и курагу измельчают.

Подготовленные ингредиенты соединяют с протертым сквозь сито творогом, добавляют соль и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке в течение 40 минут.

Творожник нарезают порционными кусками и подают со сметаной.

Творожник на пару с ячневой мукой и сиропом агавы

- ◆ 230 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 110 г ячневой муки
- ◆ 2 яйца
- ◆ 1 яичный желток
- ◆ 10 г разрыхлителя
- ◆ 50 мл сиропа агавы
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Папайя и сахарная пудра для украшения

Яйца и желток взбивают с помощью миксера. Творог протирают сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединяют с сиропом агавы, разрыхлителем и мукой. Полученную массу взбивают с помощью блендера.

Тесто выкладывают в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке 40–45 минут.

Папайю освобождают от кожицы и семян, нарезают тонкими ломтиками и подают с посыпанным сахарной пудрой творожником.

Творожник на пару с пшеничными сухарями и орехами

- ◆ 500 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 50 г толченых пшеничных сухарей
- ◆ 50–60 г сахара
- ◆ 4 яйца
- ◆ 70 г изюма без косточек
- ◆ 50 г толченых ядер грецких орехов
- ◆ 65 г сливочного масла
- ◆ 150 г варенья из ягод
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ Листья мяты для украшения

Творог протирают сквозь сито. Яичные белки взбивают с сахаром, желтки растирают с 50 г масла.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют сухари, орехи, соль, промытый изюм и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную оставшимся маслом чашу для риса, накрывают кулинарной фольгой и готовят в пароварке в течение 40–45 минут.

Творожник нарезают порционными кусками, украшают измельченными листьями мяты и подают с вареньем из ягод.

Творожник на пару со сливочным сыром

Для творожника:

- ◆ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 60 г сливочного сыра
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 50 г манной крупы
- ◆ 100 г сушеного инжира
- ◆ 2 яйца
- ◆ 40 г сахара
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 2–3 г соли

Для соуса:

- ◆ 1 сладкое яблоко
- ◆ 30 г сливочного масла
- ◆ 0,5 лимона
- ◆ 20 мл светлого рома
- ◆ 50–60 г коричневого сахара
- ◆ Корица по вкусу

Манную крупу заливают молоком и оставляют на 20 минут. Творог пропускают через мясорубку. Инжир промывают и нарезают небольшими кусочками. Яичные белки взбивают с помощью миксера, желтки растирают с солью и сахаром.

Подготовленные ингредиенты соединяют со сливочным сыром, тщательно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом чашу для риса. Изделие готовят в пароварке в течение 45 минут. Яблоко очищают от кожицы и сердцевины, нарезают небольшими кубиками, соединяют с соком, отжатым из половины лимона, маслом, сахаром и корицей, после чего помещают в кастрюлю, доводят до кипения и держат на слабом огне, помешивая, 4–5 минут. Добавляют ром и тушат еще 3–4 минуты.

Творожник нарезают порционными кусками и поливают яблочным соусом.

Творожник в мультиварке с черешней и шоколадом

- ◆ 800 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 5–6 яиц
- ◆ 150 г сметаны
- ◆ 150 г сахара
- ◆ 150 г черешни
- ◆ 30 г крахмала
- ◆ 2 г соли
- ◆ 100 г молочного шоколада
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Ванилин по вкусу

Яичные белки отделяют от желтков и помещают в холодильник. Творог смешивают с солью, крахмалом, ванилином и сметаной. В полученную массу добавляют охлажденные желтки и взбивают с помощью венчика.

Черешню освобождают от косточек и нарезают каждую ягоду пополам. Белки взбивают с сахаром и вводят в творожную массу. Добавляют черешню и аккуратно перемешивают.

Форму прогревают в течение 3–5 минут, затем смазывают сливочным маслом, выкладывают в нее творожное тесто и помещают в мультиварку. Устанавливают режим «Выпечка» на 55–60 минут. Готовый творожник оставляют в выключенной мультиварке на 1 час, после чего нарезают порционными кусками и посыпают тертым шоколадом.

Творожник в мультиварке с иргой и ягодным кремом

Для творожника:

- ◆ 200 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 200 г муки
- ◆ 200 г сахара
- ◆ 170 г сливочного масла
- ◆ 3 яйца
- ◆ 100 г ягод ирги
- ◆ 5 г разрыхлителя
- ◆ Ванилин по вкусу

Для крема:

- ◆ 200 г ряженки 4 %-ной жирности
- ◆ 50 г ягод ирги
- ◆ 50 г ягод тутовника
- ◆ 30 мл карамельного сиропа

Размягченное сливочное масло (160 г) взбивают с сахаром и ванилином с помощью блендера. Добавляют протертый сквозь сито творог, яйца, разрыхлитель, муку и перемешивают до образования однородной массы.

В прогретую и смазанную оставшимся маслом форму выкладывают половину теста, затем иргу. Сверху помещают оставшуюся творожную массу и аккуратно разравнивают ее.

Помещают форму в мультиварку, устанавливают режим «Выпечка» и готовят 60–80 минут.

Ряженку перемешивают с сиропом и добавляют ягоды ирги и тутовника. Полученным кремом поливают творожник, нарезанный порционными кусками.

Творожник в мультиварке с морошкой

- ◆ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 200 мл кефира
- ◆ 150 г муки
- ◆ 5 яиц
- ◆ 80 г манной крупы
- ◆ 80 г сахара
- ◆ 7 г разрыхлителя
- ◆ 2 г соли
- ◆ 100 г морошки
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Ванилин по вкусу
- ◆ Листья мяты, сахарная пудра и корица для украшения

Манную крупу заливают кефиром и оставляют на 20 минут. Творог, сахар и яичные желтки соединяют, добавляют муку, ванилин, разрыхлитель и соль.

В полученную массу вводят взбитые с помощью миксера белки, смесь манной крупы и кефира, ягоды морошки и аккуратно перемешивают.

Тесто выкладывают в прогретую и смазанную сливочным маслом форму, помещают в мультиварку, устанавливают режим «Выпечка» и готовят 60–65 минут.

Охлажденный при комнатной температуре творожник посыпают смесью сахарной пудры и корицы и украшают измельченными листьями мяты.

Творожник манный с тыквой

- ◆ 500 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 100 г мякоти тыквы
- ◆ 100 г манной крупы
- ◆ 500 мл молока
- ◆ 3 яйца
- ◆ 20 г топленого масла
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Сахар и соль по вкусу

Молоко доводят до кипения, насыпают в кастрюлю манную крупу и варят кашу.

Мякоть тыквы нарезают небольшими кусочками и обжаривают на сковороде в топленом масле.

Подготовленные ингредиенты охлаждают при комнатной температуре, соединяют, добавляют протертый сквозь сито творог, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму, помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 180–190° С 40–45 минут.

Творожник манный с земляникой

- ◆ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 120 г земляники
- ◆ 3 яйца
- ◆ 100 г манной крупы
- ◆ 200 мл молока
- ◆ 200 мл воды
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 120 г сметаны
- ◆ Корица, сахар и соль по вкусу

Творог дважды протирают сквозь сито. Воду доводят до кипения, насыпают в кастрюлю манную крупу и варят 4–5 минут, затем вливают горячее молоко и держат на слабом огне до готовности.

Охлажденную при комнатной температуре кашу и творог соединяют, добавляют яйца, корицу, сахар, соль, землянику и аккуратно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму и выпекают в духовке при температуре 180–190° С 40–45 минут.

Творожник нарезают порционными кусками и подают со сметаной.

Творожник манный с виноградом

- ◆ 500 г творога 1 %-ной жирности
- ◆ 70 г сметаны 20 %-ной жирности
- ◆ 30 г манной крупы
- ◆ 2–3 яйца
- ◆ 35 г сахара
- ◆ 80 г винограда без косточек
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 15 мл лимонного сока
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ Сахарная пудра для украшения

Манную крупу смешивают с 50 г сметаны и оставляют при комнатной температуре на 20 минут. Творог протирают сквозь сито. Ягоды винограда нарезают пополам.

Смесь сметаны и манной крупы, творог, соль, яйца, сахар и лимонный сок соединяют и тщательно перемешивают. В полученную массу добавляют ягоды.

Тесто выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму, смазывают оставшейся сметаной и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 40 минут.

Охлажденный творожник посыпают сахарной пудрой.

Творожник манный с киви и манго

- ◆ 600 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 3 яйца
- ◆ 40 г манной крупы
- ◆ 120 мл молока
- ◆ 1 киви
- ◆ 1 манго
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 2–3 г соли
- ◆ Сахар по вкусу

Манную крупу заливают молоком и оставляют при комнатной температуре на 20 минут. Киви и манго очищают и нарезают мякоть ломтиками.

Протертый сквозь сито творог соединяют со смесью молока и манной крупы, добавляют яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают.

В выстеленную промасленной бумагой форму выкладывают половину теста и покрывают ее ровным слоем фруктов. Сверху помещают оставшуюся творожную массу и разравнивают ее. Изделие выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 40 минут.

Творожник манный с бананом

- ◆ 500 г творога 9 %-ной жирности
- ◆ 1 банан
- ◆ 50 г сахара
- ◆ 30 г манной крупы
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ 40–50 г сметаны

Творог протирают сквозь сито, банан взбивают с помощью блендера. Подготовленные ингредиенты смешивают, добавляют манную крупу и сахар. Полученное тесто выкладывают в смазанную маслом форму, помещают в разогретую до 190° С духовку и выпекают в течение 35–40 минут. Творожник смазывают сметаной и держат в духовке еще 15 минут.

Творожник манный с хурмой

- ◆ 500 г творога
- ◆ 400 г хурмы
- ◆ 200 г сахара
- ◆ 50 г манной крупы
- ◆ 120 г сметаны
- ◆ 100 г сливочного масла
- ◆ 15 г крахмала
- ◆ 4 г сушеной лимонной цедры
- ◆ 3 г соли

Протертый сквозь сито творог соединяют с 80 г размягченного сливочного масла, сметаной, солью, 150 г сахара, манной крупой и тщательно перемешивают. В полученную массу вводят взбитые яйца. Хурму освобождают от кожицы и семян и измельчают с помощью блендера. Добавляют лимонную цедру, крахмал, 50 г сахара и перемешивают.

В смазанную оставшимся маслом форму выкладывают творожную массу, сверху небольшими порциями помещают хурму.

С помощью деревянной палочки делают рисунок в верхней части творожника.

Изделие помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 180° С в течение 50–55 минут.

Творожник манный со сгущенным молоком и персиковым вареньем

- ◆ 500 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 100 г сахара
- ◆ 120 г манной крупы
- ◆ 60–70 мл молока
- ◆ 50 г сливочного масла
- ◆ 2 яйца
- ◆ 200 г сгущенного молока
- ◆ 120 г персикового варенья

Размягченное сливочное масло, протертый сквозь сито творог и яйца соединяют, добавляют сахар, 100 г манной крупы, молоко и тщательно перемешивают.

Полученное тесто оставляют при комнатной температуре на 40 минут. Выкладывают его в выстеленную кулинарной бумагой и посыпанную оставшейся манной крупой форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180–190° С в течение 35–40 минут.

Охлажденный творожник нарезают порционными кусками, подают со сгущенным молоком и персиковым вареньем.

Творожник манный со сливочным сыром и апельсином

- ◆ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ◆ 100 г манной крупы
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 40 г сливочного сыра
- ◆ 80 г сахара
- ◆ 1 апельсин
- ◆ 2 яйца
- ◆ 15 г сливочного масла
- ◆ Корица по вкусу

Творог протирают сквозь сито, яйца взбивают венчиком. Подготовленные ингредиенты соединяют со сливочным сыром, сахаром, манной крупой и молоком, тщательно перемешивают и оставляют при комнатной температуре на 35–40 минут.

В полученную массу добавляют корицу, очищенный от кожицы и цедры, нарезанный небольшими кусочками апельсин. Выкладывают ее в выстеленную промасленной бумагой форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С 35–40 минут.

Творожник манный с кокосовой стружкой

Для творожника:

- ◆ 750 г творога
- ◆ 155 г сливочного масла
- ◆ 80 г манной крупы
- ◆ 4 яйца
- ◆ 40 г кокосовой стружки
- ◆ 120 г семян мака
- ◆ 120 г сахара
- ◆ 100–120 мл апельсинового сока
- ◆ Ванилин по вкусу

Для украшения:

- ◆ 250 г хурмы

Яичные желтки отделяют от белков, смешивают с протертым сквозь сито творогом, манной крупой, сахаром, 140 г сливочного масла, апельсиновым соком, ванилином и взбивают с помощью блендера до образования однородной массы. Добавляют взбитые отдельно белки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.