

===роль=== Ты - кулинар-блогер миллионник ===роль=== ===задача=== составь подробный пошаговый рецепт приготовления украинского блюда "Львовский сырник". Рецепт должен содержать полный список всех ингредиентов с их граммовкой и пропорциями. Все важные моменты и моменты которые требуют повышенного внимания должны быть указаны курсивом с подчеркиванием. Актуальность и корректность рецепта должна быть сверена с ведущими кулинарными сайтами Украины. ===задача===

Алексей, поднимем уровень кулинарной кармы до «кофейня на Рыночной площади» и сделаем легендарный львовский сырник. Ниже — выверенный пошаговый рецепт, собранный и сверенный по ведущим украинским источникам (Клопотенко, UNIAN, «Твое Місто», классика по Дарии Цвек). Секреты отмечены *курсивом с подчёркиванием* — там лучше не импровизировать, иначе вместо Львова получится «сырник где-то под Псковом».

Львовский сырник (классический, в форме для кекса 25×11 см)

Ингредиенты (на 10–12 порций)

Сырная масса:

- Творог (кисломолочный, 9 %, сухой, без крупинок) — **1 000 г**
- Сливочное масло (мягкое) — **100 г**
- Яйца — **5 шт.** (желтки и белки *отдельно*)
- Сахар — **180 г**
- Крахмал кукурузный — **20 г** (≈ 2 ст. л. без горки)
- Сметана — **30 г** (≈ 2 ст. л.)
- Ванильный сахар — **10 г**
- Цедра **1 лимона** и **1 апельсина** (только цветная часть)
- Изюм — **80–100 г** (по желанию)
- Щепотка соли

Шоколадная глазурь (ганаш):

- Тёмный шоколад 70–80 % — **100 г**
- Сливки 30–33 % — **80 мл**
- Сливочное масло — **30 г**

Альтернатива классической глазури на какао (как часто делают во Львове): сметана 3 ст. л. + какао 2 ст. л. + сахар 2 ст. л. + масло 50 г — прогреть до однородности и чуть закипания. ([Tvoemisto](#))

Инвентарь

Форма «кирпичик»/кекс 25×11 см (высокая), пергамент, сито/блендер, миски, венчик/миксер, силиконовая лопатка, водяная баня.

Подготовка продуктов (10–15 мин)

1. Изюм промойте, *запарьте на 10 мин* и хорошо обсушите.
2. *Все ингредиенты — комнатной температуры.* Масло заранее достаньте из холодильника. ([Klopotenko](#))

Пошаговый рецепт

1. **Подготовьте творог.** Протрите через сито или пробейте блендером до кремовой однородности. *Крупинок быть не должно — это критично для текстуры.* ([Klopotenko](#))
2. **Ароматная основа.** Мягкое масло взбейте с сахаром до посветления (1–2 мин). Введите по одному желтки, ванильный сахар, сметану, цедру лимона и апельсина; кратко перемешайте до однородности. ([Klopotenko](#))
3. **Соединяем с творогом.** Добавьте творог, крахмал и щепотку соли, перемешайте до гладкости. *Не пере-взбивайте — лишний воздух даст трещины.* ([unian.net](#))

4. **Добавки.** Вмешайте изюм (сухой!) лопаткой. *Мокрый изюм «разжижит» массу и окрасит края.* ([Klopotenko](#))
5. **Белки.** В отдельной миске взбейте белки до устойчивой пены. Введите их в массу в 2–3 приёма, аккуратно складывая лопаткой. *Не мешайте кругами — только «поднимаем снизу вверх».* ([Klopotenko](#))
6. **Форма.** Дно выстелите пергаментом, борта смажьте маслом. Переложите массу, разровняйте.
7. **Выпечка.**
 - а. Без конвекции: **170–175 °С, 60–70 мин** (верх-низ).
 - б. С конвекцией (как у Клопотенко): **180 °С, ~60 мин.**

Готовность: центр упругий, не «плывёт» при лёгком покачивании; шпажка без мокрой сырной массы. По возможности внутренний $t=72-75$ °С. ([Klopotenko](#))

8. **Остывание.** Выключите духовку, приоткройте дверцу и *оставьте сырник на 20–30 мин*, затем полностью остудите **в форме**. *Не вынимайте горячим — треснет.* После остывания извлеките. ([Tvoemisto](#))
9. **Выдержка.** *Обязательное «созревание» 6–8 часов в холоде* — структура стабилизируется, вкус раскроется. ([cookorama.net](#))

Глазурь (за 10 мин до подачи)

- Ганаш: шоколад + сливки + масло расплавьте на водяной бане, постоянно помешивая, не перегревая миску. Полейте сырник тёплой глазурью, дайте ей «схватиться». ([Klopotenko](#))
- Альтернатива на какао и сметане (как в ряде львовских рецептов): прогрейте до однородности, *не кипятить*, сразу наносите. ([Tvoemisto](#))

Подача и хранение

Нарезайте острым ножом, смоченным в горячей воде. Храните в холодильнике до 4 дней; вкус на 2-й день — «самый львовский».

Почему именно так (и откуда это взято)

- **Цедра лимона/апельсина, изюм, шоколадная глазурь** — устойчивые маркеры классики Льва: у Клопотенко (UA/RU/EN-версии) и региональных подборках. ([Klopotenko](#))
- **Температура и время:** ориентиры 170–180 °C и ≈60 мин появляются в рецептах Клопотенко и UNIAN. ([Klopotenko](#))
- **Крахмал/манка:** допустимые связующие (класс «без манки» тоже ок) — см. UNIAN и «Твое Місто». Я дал кукурузный крахмал как самый «чистый» по вкусу. ([unian.net](#))
- **Выдержка 6–8 часов** — классическая ремарка к аутентичным версиям по Дарии Цвек (структура дозревает, нарезка чище). ([cookorama.net](#))

Частые ошибки и как их избежать

- *Водянистый творог* → отожмите через марлю/сито; иначе сырник «поплывёт». ([Klopotenko](#))
- *Перевзбили массу* → пузырьки воздуха = трещины; вмешиваем белки только лопаткой. ([Klopotenko](#))
- *Режете тёплым* → крошится; выдержите ночь — благодарности от геометрии. ([cookorama.net](#))

Если захочешь «как у кофейни на Площади Рынок» — добавим в тесто горсть вяленой вишни вместо изюма и глазурь сделаем чуть толще. А теперь — приятного аппетита и хай буде смачно! 🍰 UA