

ОПИС СТРАВИ

Запіканка з кисломолочного сир — один із найпоживніших та найкорисніших десертів. Її можна їсти у будь-який час доби: вона подарує заряд енергії зранку, допоможе підірпати сили протягом дня та стане відмінним десертом для сімейної вечери. Найчастіше готують сирну запіканку в дуровці, але це не єдиний спосіб її приготування. Зробити її можна в мультиварці та навіть на сковорідці. Якщо ви хочете урізноманітнити став традиційної сирної запіканки, до неї можна додати шоколад, ягоди, фрукти, сухофрукти, цукати та інші інгредієнти.

СИРНА ЗАПІКАНКА З МАНКОЮ ТА ШОКОЛАДОМ

Цю сирну запіканку в духовці надзвичайно смачною робить особливий інгредієнт — шоколад. Який саме шоколад брати для її приготування, залежить від ваших уподобань. Підійде як гіркий чорний, так і молочний, і навіть білий шоколад.

ІНГРЕДІЄНТИ

СИР КИСЛОМОЛОЧНИЙ 700 Г
СМЕТАНА 2 СТ. Л.
ЯЙЦЕ 2 ШТ.
ЦУКОР 4 СТ. Л.
МАНКА 4 СТ. Л.
ШОКОЛАД 50 Г
ДЛЯ СОУСУ
ШОКОЛАД 50 Г

ПРИГОТУВАННЯ

Збити яйця, додавши сіль та цукор. Ввести сир, манку, перемішати. Додати сметану. Ще раз добре все перемішати за допомогою блендера, щоб запіканка була повітряною, збийте суміш міксером. Форму для випікання змастіть маслом, для формування хрусткої шкоринки її можна обсипати манною крупою. Шоколад необхідно подрібнити на невеликі шматочки. Вони мають бути маленькими, інакше шоколад може пригоріти. Розподіливши рівномірно шоколад на дні форми, викладіть зверху тісто. Запекати десерт необхідно при температурі близько 200 градусів. Він буде готуватися близько півгодини: запіканку можна виймати, коли шкірка зарум'яниться.

Щоб приготувати соус, достатньо розтопити на водяній бані шоколад, вливши в нього трохи молока. Запіканку перед подачею полити шоколадним соусом.