

Тварожны пудынг з разынками

Аўтар: Анна Віткоўская
01.09.2011 03:00



Дзецям заўсёды хочацца салодкага, але не ўсё салодкае карысна. Замест цукерак “Чупа-чупс” ці “Снікерса” прапануем прыгатаваць тварожны пудынг, які не толькі мае цудоўны смак, але і карысны для здароўя. **Нам будуць патрэбны наступныя прадукты, неабходныя на 4 порцыі:**

400 грамаў тварагу, 2 яйкі, палова шклянкі разынак, чвэрць шклянкі малака, 2 сталовыя лыжкі цукру-пяску, 20 грамаў сметанковага масла.

Спосаб прыгатавання:

Разынкі неабходна старанна перабраць, вымыць, а затым змяшаць з працёртым тварагом. Жаўткі старанна расцерці з цукрам, затым развесці малако, уліць у прыгатаваны тварог, перамяшаць і дадаць мякае масла. Усю масу старанна змяшаць з узбітымі ў густую пену бялкамі, пасля чаго палажыць у форму, добра змазаную маслам і пасыпаную сухарамі. Выпякаць каля 25-30 хвілін у духоўцы пры тэмпературы 250 градусаў. Калі маса паднімецца, выпякаць на вельмі павольным агні.