Творожная запеканка с фруктами

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	45 Mins
Порции	12
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

250 г фруктов

В зависимости от вида и размера фрукта, очистить и измельчить.

500 г жирного творога

1 упаковка ванильного сахара

3 яичных желтка

50 г сахара

6 ст. л. кукурузного крахмала

1 лимон

1 ст. л. манной крупы

Натереть цедру лимона. Перемешать жирный творог, яичные желтки, сахар, ванильный сахар, кукурузный крахмал, лимонную цедру и манную крупу в однородную массу.

3 белка

1 щепотка соли

Взбить белки с солью до густой консистенции и осторожно вмешать в творожную массу. Вмешать фрукты, заполнить массой форму для суфле, смазанную жиром.

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air humid

Поместить форму для суфле на решетку в предварительно прогретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air humid 160 °C в течение 45 Mins

Аксессуары

Решетка

Форма для суфле диаметром 25 см

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019