

Сладенький, с ярким творожным вкусом - пудинг из творога с абрикосами получился именно таким, каким я его себе и представляла. Вместо абрикосов можно положить любые фрукты или ягоды, можно даже орешки. Нравится творожная [выпечка](#) ? Тогда и этот пудинг вам понравится.



Пудинг из творога: ингредиенты

творог - 200 г

манка - 2 ст. ложки

кипяток - 1/2 стакана

куриное яйцо - 2 шт.

сахар - 1/2 стакана

сливочное масло - немного, буквально пара столовых ложек

сметана - для смазки верха

соль - щепотка

ванилин

консервированные абрикосы.

Как приготовить пудинг из творога

Оказывается нет ничего сложного в приготовлении такого лакомства, как творожный пудинг. Рецепт простой, с пошаговым фото. Справится даже начинающий повар.

Первым делом я залила две столовые ложки манки половиной стакана кипятка. Хорошо размешала и оставила набухать.

Творог для пудинга можно брать любой. Перед приготовлением хорошенько разомните его руками, чтобы он приобрел более-менее однородную массу. Когда мне попадаетея слишком сухой творог, я перемешиваю его с небольшим количеством сметаны - мне кажется так он становится мягче и вкуснее.

Теперь нужно отделить желтки от белков. Я не очень приветствую такие манипуляции - все равно ведь в тесте всё перемешается)))) Однако куда деваться - разделяю так: стучаю ножом поперек яйца, разделяю его на две половинки и перекаत्याю желток туда-сюда, пока весь белок не выльется. Есть у меня специальная ложка-разделитель, но я никак не могу с ней подружиться. Как мама научила, так и делаю.

Желтки соединяю с сахаром, приправляю ванилином и хорошенько взбиваю. Соединяю

эту пенную массу с творогом.



Ну а теперь только то и делаем, что добавляем к творогу все остальные ингредиенты, по очереди. Каждый раз хорошо перемешиваем ручным венчиком.

После взбитых желтков добавляем сливочное масло, предварительно растопленное. Затем уже набухшую манку. За это время она должна впитать в себя всю воду, если не впитала - тогда нужно слить лишнюю жидкость.



Белки чуть присолила (небольшой щепоткой) и взбила миксером в устойчивую пену. Одно удовольствие взбивать одни только белки - они превращаются в белоснежную пенную шапку. Перекладываем её к нашему пудингу и аккуратно перемешиваем.

Тесто для пудинга получается нежное, кажется что воздушное. Форму для выпечки нужно смазать маслом, припорошить мукой или манкой и выложить в неё тесто. На этом этапе добавляем половинки консервированных абрикосов (или любые другие вкусняшки).



Ваше имя: _____
Ваш телефон: _____
Ваша почта: _____

Приглашаем вас и ваших друзей в нашу компанию!