Клубника под творожной крошкой с белым шоколадом

Автор: Мухаббат
10.08.2011 11:08 -

1 ст.л. муки смешать с 4 ст.л. сахарной пудры, 3 ст.л. молотых орехов (у меня пекан), 300 гр. сухого творога (лучше крупный, домашний), перемешивать аккуратно ложкой, чтобы сохранить структуру творога. Добавить 25 гр. растопленного сливочного масла и 50 гр. натертого на крупной терке белого шоколада.
Клубнику вымыть, очистить, крупную порезать. Выложить слоем в порционные формочки, сверху покрыть творожной массой и запечь в духовке при 200* в течение 15-20 минут. Украсить рубленными фисташками.

P.S. Очень вкусный десерт!!!

{jcomments on}