

## Творожно-пудинговое суфле

Автор: Мухаббат

03.02.2012 11:00 - Обновлено 03.02.2012 11:08

---



Суфле я делала по рецепту начинки для [тарта с творогом и персиками](#) .

Беспрюигрышная альтернатива творожной запеканке, я бы даже, наверное, сказала, что лучше, чем запеканка, поскольку текстура настолько нежная, что вряд ли можно добиться такого же вкуса при добавлении муки, ну или даже манки. Запечь суфле можно порционно, в формочках для маффинов, как это сделала я, либо в одной большой форме и затем нарезать на порции.

## **Творожно-пудинговое суфле**

Автор: Мухаббат

03.02.2012 11:00 - Обновлено 03.02.2012 11:08

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**2 яйца**

**250 гр. творога**

**1 пакетик (125 гр.) готового сухого ванильного пудинга**

**100 гр. сметаны**

**50-75 гр. сахара**

**1 ч.л. цедры лимона (натёртая на мелкой тёрке)**

**щепотка соли**

## Творожно-пудинговое суфле

Автор: Мухаббат

03.02.2012 11:00 - Обновлено 03.02.2012 11:08

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить с солью в пену (я взбиваю венчиком, но можно и миксером). Желтки растереть с творогом, добавить сахар, сметану, лимонную цедру и ванильный пудинг, хорошо перемешать. Ввести взбитый белок, аккуратно перемешать массу.

Формочки (у меня силиконовые, поэтому ничем не смазывала) или одну большую форму смазать растительным маслом, выложить массу и запечь в предварительно разогретой до 200\* духовке в течение 20-25 минут.

Во время запекания масса немного поднимется, но при остывании слегка опустится, вас это не должно смущать.

Можно дополнительно подать с фруктами, вареньем или орехами.

## Творожно-пудинговое суфле

Автор: Мухаббат

03.02.2012 11:00 - Обновлено 03.02.2012 11:08

---

*Наслаждайтесь!!!*



{comments on}