

Приготовление школьного завтрака Творожная запеканка



Творожная запеканка

- **Масса из творога, муки, сахара и яиц, запечённая в духовке.**
- **Вкус запеканки можно разнообразить с помощью фруктов, ягод или сгущённого молока**

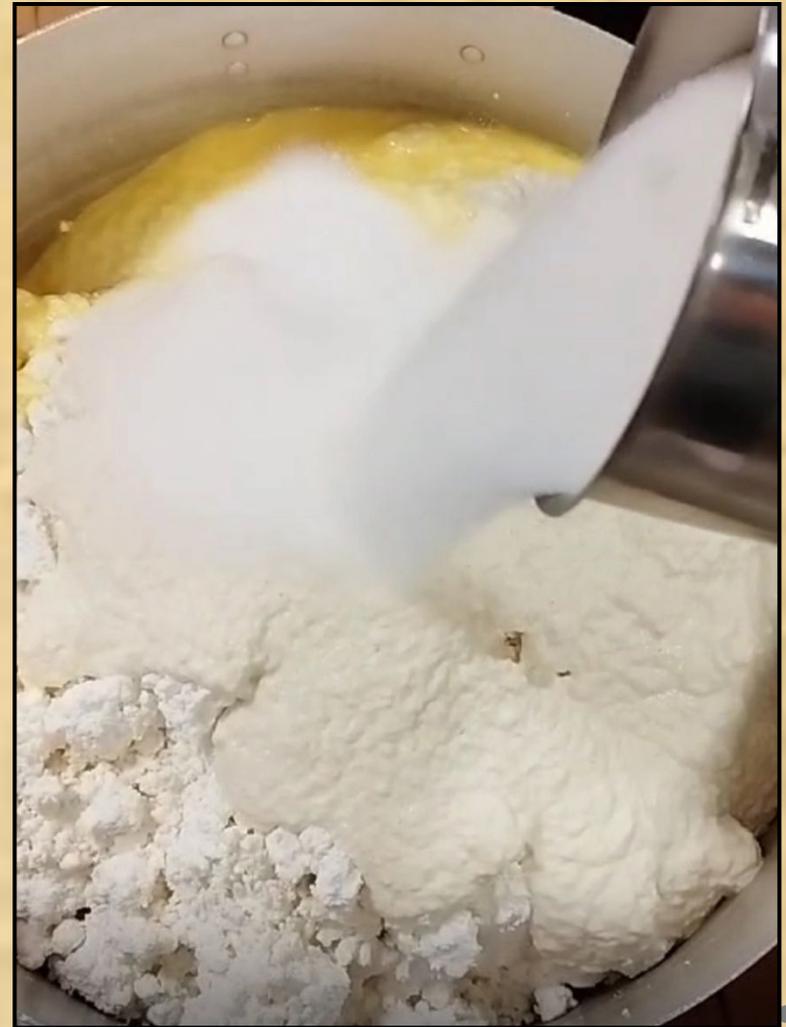
Технология приготовления творожной запеканки

1. Творог перетирают.
2. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают.
3. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей
 - манной кашей



Технология приготовления творожной запеканки

4. Добавляют сырые
яйца, сахар, соль



Технология приготовления творожной запеканки

5. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см



Технология приготовления творожной запеканки

6. Поверхность массы
разравнивают,
смазывают сметаной и
запекают в духовом
шкафу
(пароконвектомате)
при температуре 250°C
до образования корочки



Технология приготовления творожной запеканки

В пароконвектомате запеканка доходит до готовности при температуре 180-200°C (суммарно не менее 15 минут).

Готовность блюда определяют по уплотнению структуры



Технология приготовления творожной запеканки

**7. Запеканка легко
отделяется от стенок
противня. Перед
отпуском запеканку
нарезают на порции**



Технология приготовления творожной запеканки

8. Запеканку отпускают со сгущенным молоком, вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом



Приятного
Аппетита

