

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Сливочное масло - 120 г

Сметана - 2 ст.л.

Какао - 2 ст.л.

Разрыхлитель - 1 ч.л.

Сахар - 2 ст.л.

Мука пшеничная - около 1,5 стакана

Начинка:

Творог - 350 г

Крахмал кукурузный - 2 ст.л.

Яйца - 2 шт.

Чернослив - 150 г

Вареное сгущенное молоко - 180 г

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хочу предложить испечь сырник, с которым справится даже начинающая хозяйка.

Продукты для него есть в каждом доме, ну, пожалуй, придется купить вареную сгущенку, если лень варить самим.

Такому сырнику надо дать настояться ночь, чтобы он был правильной консистенции. То есть его можно будет нарезать ровно и красиво - он не будет разваливаться.

Сырник получается не сильно сладким: сладкоежки, обратите на это внимание!

Чернослив должен быть мягким. Если твердый, залейте его кипятком и оставьте на 5 минут. Воду слейте, чернослив обсушите.

Итак, для приготовления сырника с вареной сгущенкой и черносливом подготовим продукты по списку.



Сливочное масло растопим с какао. В другой миске смешаем муку, разрыхлитель, сахар, добавим сметану.



Соединяем обе смеси...



... и вымешиваем мягкое тесто. Отставим его в сторону, займемся начинкой.



В кухонном комбайне смешаем творог, яйца, вареную сгущенку, крахмал, молоко. Начинка готова.



От теста отщипнем небольшой кусочек и откладываем в сторону - им накроем начинку. Большую часть теста выкладываем в форму, формируя бортики. На дно выкладываем чернослив.

Диаметр формы - 18 см.

Моя форма - со съемным дном, поэтому я ничем не прокладывала ее и не смазывала. Если у вас не такая форма, то дно лучше проложить пергаментом. Стенки смазывать не надо.



На чернослив выкладываем начинку, разравнием. Поверх начинки натираем на крупной терке тот кусочек, что отложили.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут. Ориентируйтесь по своей духовке.



Сырник с вареной сгущенкой и черносливом готов. Чуть остудим его в форме, затем перекладываем на решетку. На ночь оставим в холодильнике.



Вот такой он в разрезе после ночи, проведенной в холодильнике :-) Завариваем чашечку кофе и наслаждаемся.

Приятного чаепития!

