

Tvorog Zapekanka

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Tvorog zapekanka, lorlu harc fırınlayarak hazırlanan, yumuşak ve dilimlenen bir Rus kahvaltık keki hazırlar.

Malzemeler

- 400 gr Tvorog
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.3 su bardağı İrmik
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Ekşi krema

Yapılış

- Tvorog, yumurta, şeker ve irmiği pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Harc kuru üzüm ekleyip 15 dakika dinlendirin, irmik nem çeksinsin.
- Karışımı yağlanmış kalıba yayıp üstünü kaşıkla düzeltin.
- Zapekankayı 190°C fırında 28 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
- Kalıptan 5 dakika bekletip ekşi krema ile dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Harc çok çirpmamak için yoğun dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tvorog zapekankayı kare dilimleyip irmikli dokusu dağılmadan tabaklara yerleştirin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta