

Tvorog Zapekanka

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

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

Malzemeler

- 400 gr Tvorog
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardađı Toz řeker
- 0.3 su bardağı İrmik

Yapılış

1. Tvorog, yumurta ve şekeri kasede pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
2. İrmiki ekleyip harc 10 dakika dinlendirerek řiřirin.
3. Harc yağlanmış küçük kalıba da fırınlayın.
4. Zapekankayı 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.
5. Tatlıyı 5 dakika ılımlenerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Harc çok ırmamak yođun dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Altında bir kaşık şişene reçeli, yanında soğuk süt bardağı koyarak çocuklu sofralara hazırlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta