

Львовский сырник!

Ингредиенты

- творог 500 грамм
- яйца 3 штуки
- сахар 150 грамм
- ванильный сахар 1 пакетик
- картофельный крахмал 1 ст.л
- лимон 1 штука
- изюм 100 граммДля шоколадной глазури:
- сливочное масло 2 ст.л
- сметана 3 ст.л
- сахарная пудра 2 ст.л
- какао 2 ст.л
- кулинарная посыпка для украшения

Способ приготовления рецепта львовский сырник!

- Творог растереть с яйцами, сахаром, ванильным сахаром. Должна получиться гладкая пышная творожная масса. Добавить крахмал и снова хорошо перемешать.
- С лимона снять цедру. Изюм распарить в кипятке в течение 5 минут, затем обсушить. В творожную массу добавить изюм и цедру лимона, перемешать. Форму для выпечки, если она не силиконовая, застелить промасленной бумагой. Выложить равномерно творожную массу. Поставить в разогретую до 190°C духовку на 45 минут. Затем огонь выключить и оставить Львовский сырник в духовке на 10 минут. Вынуть форму с сырником из духовки и окончательно остудить.
- При остывании сырник немного осядет. Приготовить глазурь. В кастрюльке растопить сливочное масло, добавить сахарную пудру и перемешать до полного растворения. Добавить сметану, довести до кипения, всыпать какао, немного поварить до загустения (3–4 минуты), не допуская кипения глазури.
- Полностью остывший сырник покрыть шоколадной глазурью со всех сторон, по желанию украсить кулинарной посыпкой.
- Убрать сырник в холодильник на 5–6 часов или на ночь. Вкусный и нежный Львовский сырник готов!