



Творожный пудинг с яблоками (школьное питание)

Расход сырья в граммах указан для обработанных и очищенных продуктов.

Ингредиенты на 1 порцию (150 г)

- творог - 102 г,
- яблоко - 34,5 г,
- яйцо куриное - 15 г,
- сахар-песок - 6 г,
- сметана - 6 г,
- сухари панировочные - 6 г,
- масло сливочное - 6 г,
- соль поваренная йодированная - 0,3 г,
- ванилин - 0,01 г.

Приготовление

1. Творог перетирают.
2. Яйца обрабатывают. Отделяют белки от желтков.
3. Яичные желтки растирают с сахаром.
4. Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, протирают.
5. Ванилин растворяют в горячей воде.
6. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, протёртые яблоки, ванилин, растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают.
7. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.
8. Полученную массу выкладывают слоем 3–4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 25–35 минут при температуре 220–250° С.
9. Готовый пудинг выдерживают 5–10 минут и нарезают на порционные куски.
Температура подачи: не менее 65°С. Внешний вид – поверхность подрумянена, без трещин и подгорелых мест; консистенция – однородная, нежная; цвет – на разрезе кремовый, корочка – золотисто-желтая; вкус и запах – творожно-яблочный.

