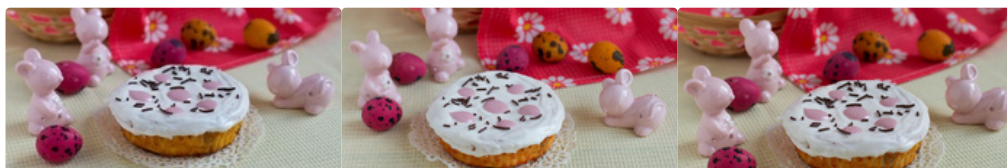


## Творожная пасха, печеная в духовке

Эта запеченная творожная пасха, рецепт с фото пошагово которой я вам предлагаю, совсем не содержит муки. Эту пасху я делаю уже давно и она у нас самая любимая. Получается она нежной и очень вкусной, поэтому и съедается самой первой. Я ее делаю в разных формах - в большой для торта или в маленьких, как в этот раз. Размер формы влияет только на время выпекания. В этот раз я сократила количество ингредиентов и сделала из 0,5 кг творога - две формы по 14 см в диаметре и одну маленькую 9 см, а обычно для праздника делаю на 1 или 1,5 кг творога, поэтому все остальные ингредиенты увеличиваются в два или три раза. Украшать ее можно также как кулич, глазурью и разными пасхальными посыпками или фигурками. Сделать ее совсем не сложно, смотрите мой пошаговый рецепт запеченной творожной пасхи с фото.



### Ингредиенты

Творог	500 г
Манка	1/6 ст.
Яйца	4 шт.
Сливочное масло	60 г
Сахар	1/2 ст.
Изюм	1/3 ст.
Сода (разрыхлитель)	1/3 ч.л.
Соль	щепотка
Ванилин	на кончике ножа
Сахарная пудра для глазури	100 г

[Таблица мер и весов](#)

## 1 Шаг 1



Подготовим ингредиенты для творожной пасхи в духовке по рецепту с фото. В саму пасху пойдут 4 желтка и 3 белка, а один белок будет использоваться для глазури.

## 2 Шаг 2



Творог я беру 5% жирности и сухой, чтобы не было жидкости в нем. Если он влажный, то положите его в марлю и дуршлаг под груз на ночь, чтобы стекла сыворотка. Затем его обязательно надо протереть сквозь сито.

## 3 Шаг 3



Всыпаем в творог манку, соль, сахар, ванилин.

## 4 Шаг 4



Изюм заранее промоем и просушим.

## 5 Шаг 5



Отделяем белки от желтков. Взбиваем желтки с половиной сахара миксером.

## 6 Шаг 6



Достаточно, чтобы масса посветлела.

## 7 Шаг 7



Выливаем взбитые желтки в творожную массу.

## 8 Шаг 8



Туда же вливаем растопленное сливочное масло. Хорошо размешиваем ложкой.

### 9 Шаг 9



Всыпаем помытый и просушенный изюм и опять размешиваем всю массу.

### 10 Шаг 10



Белки взбиваем сухим чистым венчиком с остальным сахаром до стойкого состояния.

### 11 Шаг 11



По частям добавляем в творожную массу и размешиваем до однородности.

### 12 Шаг 12



Заранее разогреваем духовку до 180 градусов. Формы смазываем растительным маслом и распределяем по ним творожное тесто. Ставим творожную пасху в духовку запекаться.

### 13 Шаг 13



Пока пасхи пекутся, сделаем глазурь. Смешаем белок с сахарной пудрой и взобьем миксером. Количество пудры будет зависеть от массы белка. Глазурь должна получиться гладкой. Готовую глазурь разделим на 2 части.

### 14 Шаг 14



В одну часть глазури добавим чайную ложку выжатого из красной свеклы сока и размешаем. Получим глазурь розового цвета.

### 15 Шаг 15



В таких формах пасхи запекались 20 минут. Достаем и даем им остыть.

### 16 Шаг 16



Вынимаем из форм и покрываем глазурью и посыпками. Если вы не пробовали запеченную творожную пасху, воспользуйтесь этим пошаговым рецептом творожной пасхи, запеченной в духовке, и я уверена, что она вам понравится!