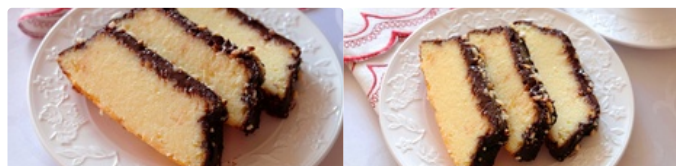


Львовский сырник в шоколадной глазури

В Интернете много пошаговых рецептов львовского сырника с фото. Я взяла за основу один из рецептов и слегка изменила его. В частности, мной был добавлен лимонный сок, уменьшено количество сахара, добавлен разрыхлитель, увеличено количество манной крупы. Сырник получился удивительно вкусным и нежным. Хочу обратить внимание, что для приготовления глазури лучше использовать хороший какао (алкализованный).



Ингредиенты

Творог жирный 9%	500 г
Яйцо куриное	4 шт.
Манная крупа	2 ст.л
Сахар	150 г
Лимонный сок	2 ст.л
Сливочное масло	100 г
Ванильный сахар	1 ч.л.
Разрыхлитель	1 ч.л.
Для глазури: Сметана	7 ст.л
Какао	3 ст.л
Сахар	4 ст.л
Масло сливочное	50 г
Арахис	1/2 ст.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Ингредиенты для приготовления львовского сырника по рецепту с фото.

2 Шаг 2



Белки отделить от желтков. Белки взбить в крепкую пену, добавить половину нормы сахара, лимонный сок.

3 Шаг 3



К желткам добавить оставшийся сахар.

4 Шаг 4



Желтки растереть (взбить) в сахаром добела, добавить разрыхлитель, ванильный сахар.

5 Шаг 5



В смесь добавить манную крупу.

6 Шаг 6



Добавить мягкое сливочное масло. Смесь взбить.

7 Шаг 7



Постепенно, порциями ввести протертый через металлическое сито творог.

8 Шаг 8



Добавить взбитые белки. Смесь хорошо вымешать снизу вверх.

9 Шаг 9



Форму выстлать пергаментом, чтобы края пергамент свешивались через бортики формы. В дальнейшем будет легко извлечь сырник из формы. Духовку разогреть до 180С, поместить форму с сырником в духовку и выпекать до готовности. Приблизительное время выпекания 1 час 20 мин. В данном случае ориентируйтесь по своей духовке.

10 Шаг 10



Сырник готов.

11 Шаг 11



Дать львовскому сырнику немного остыть, затем аккуратно снять пергамент.

12 Шаг 12



Ингредиенты для приготовления шоколадной глазури для львовского сырника по рецепту.

13 Шаг 13



Соединить все ингредиенты. Смесь поставить на очень медленный огонь и при постоянном помешивании хорошо прогреть. **ВНИМАНИЕ!** Старайтесь не перегреть глазурь, иначе могут образоваться комочки.

14 Шаг 14



Сырник остудить. Полить сырник приготовленной глазурью. Слой должен получиться достаточно толстым.

15 Шаг 15



Арахис обжарить, почистить. Орехи растолочь для получения не крупной крошки. Ореховой крошкой посыпать готовый сырник.

16 Шаг 16



Приятного аппетита! Надеюсь, мой пошаговый рецепт львовского сырника в глазури с фото вам понравится!