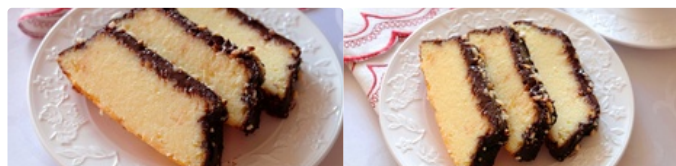


## Львовский сырник в шоколадной глазури

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!