

## Творожная запеканка с лавашом "Кружево"

Рецепт творожной запеканки с лавашом нашла на просторах интернета. Частенько покупаю лаваш как палочку-выручалочку. Восхитительный десерт. Выпекается дольше, чем приготавливается. Сладкий в меру, нежный. Советую попробовать, такая творожная запеканка с вишней в лаваше понравится и детям, и взрослым!



### Ингредиенты

творог(любой жирности)	400 г
тонкий лаваш	1 шт.
яйцо	4 шт.
сахар	4 ст.л
сметана	250 г
вишня(без косточки)	200
манка	2 ст.л
ванилин	

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Продукты для творожной запеканки в лаваше по рецепту с фото.

## 2 Шаг 2



Смешать творог, 2 яйца, ванилин, манку, 2 ст. л. сахара.

## 3 Шаг 3



Можно протереть через сито, либо тщательно перемешать.

## 4 Шаг 4



2 яйца, 2 ст. л. сахара, 250 гр сметаны перемешать.

## 5 Шаг 5



Получится вот такая кремовая смесь, не перебейте сметану.

## 6 Шаг 6



На лист лаваша выложить творог.

## 7 Шаг 7



Равномерно размазать по лавашу.

## 8 Шаг 8



Сверху распределить ягоды. У меня размороженная вишня. Думаю будет вкусно с любыми фруктами

## 9 Шаг 9



Свернуть рулетом.

### 10 Шаг 10



В смазанную маслом глубокую форму улиткой выложить рулет из лаваша.

### 11 Шаг 11



Залить яично-сметанной смесью, ложкой "притопить" немного рулет, чтоб смесь пропитала до дна лаваш.

### 12 Шаг 12



Выпечь в нагретой духовке при 180 градусах. Я подстраховалась и подставила тарелку.

### 13 Шаг 13



При выпечке немного приподнимается. Печётся около 50 минут. Зависит от духовки, но до аппетитной корочки.

14 Шаг 14



Вот такая шапка, запах нереальный, чтобы красиво нарезать нужно дать полностью остыть. Но очень вкусно и в тёплом виде.

Надеюсь, мой пошаговый рецепт творожной запеканки с лавашом с фото вам понравился!