

## Творожно-апельсиновый десерт

Вкусный, ароматный, полезный. Что еще сказать, попробуйте приготовить этот простой творожный десерт, надеюсь, понравится.



### Ингредиенты

творог	400 г
сливки 33 %	250 мл
сахар	4 ст.л
коричневый сахар	3 ст.л
ванильный сахар	1 ч.л.
апельсин	1 шт.
коньяк	1 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Творог протереть через сито

## 2 Шаг 2



Добавить сливки, сахар, ванильный сахар взбить блендером до растворения сахара

## 3 Шаг 3



С апельсина натереть цедру (1 ч.л.). Дольки апельсина очистить от пленок

## 4 Шаг 4



В сковородку насыпать коричневый сахар, добавить цедру, разогреть.

## 5 Шаг 5



Добавить дольки апельсина с соком. Влить коньяк и поджечь. Проварить мин. 3.

6 Шаг 6



Остудить апельсиновую заправку. Выкладывать в стаканы или креманки слоями. Охладить творожно-апельсиновый десерт в холодильнике минут 30. Приятного аппетита!