

Сырники с клубнично-банановым муссом

Добавил(а) Оля

05.07.11 02:05 - Последнее обновление 05.07.11 02:45



Продукты

- Творог – 500 гр.
- Сахар - 150 гр., манная крупа - 150 гр., соль - 1/4 ч.л.
- Яйцо (маленькое) – 1 шт.
- Клубника 1 стакан, банан - 1 шт.

Сырники с клубнично-банановым муссом

Добавил(а) Оля

05.07.11 02:05 - Последнее обновление 05.07.11 02:45

- Растительное масло



Творог разминаем вилкой. Добавляем 1 яйцо (у меня попало двухжелтковое яйцо-это много, лу



Добавляем манку. Хорошо перемешиваем.

Сырники с клубнично-банановым муссом

Добавил(а) Оля

05.07.11 02:05 - Последнее обновление 05.07.11 02:45



Ставим тесто на 25-30 минут в холодильник, что бы манка разбухла .



Готовим мусс.

Сырники с клубнично-банановым муссом

Добавил(а) Оля

05.07.11 02:05 - Последнее обновление 05.07.11 02:45



Клубнику, банан и сахар взбиваем в блендере.



Мусс готов.

Сырники с клубнично-банановым муссом

Добавил(а) Оля

05.07.11 02:05 - Последнее обновление 05.07.11 02:45



Тесто выкладываем на рабочую поверхность, обильно посыпанную мукой (тесто должно немного



Обваливаем их в муке.

Сырники с клубнично-банановым муссом

Добавил(а) Оля

05.07.11 02:05 - Последнее обновление 05.07.11 02:45



Обжариваем на растительном масле до золотистой корочки с двух сторон.



Готовые сырники снимаем со сковороды.

Сырники с клубнично-банановым муссом

Добавил(а) Оля

05.07.11 02:05 - Последнее обновление 05.07.11 02:45



Подаём сырники с клубнично-банановым муссом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}