

# Творожник апельсиновый



На 100 грамм:  
Калорийность: **153,83 ккал.**  
Белки: **9,43 г.**  
Жиры: **3,72 г.**  
Углеводы: **20,6 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnik-apelsinovyj/>

## Ингредиенты:

- 3 яйца
- 500 гр. творога
- 250 гр. сметаны 10%
- 1 ст. сахара
- 2 ст.л. крахмала
- ванилин
- цедра с 1 апельсина

## Приготовление:

Все предельно просто, включите духовку и прогрейте ее до 180 градусов, ингредиенты все по списку сложите в емкость, включите миксер и просто все смешайте в течении минуток 3-4. Далее возьмите форму небольшого диаметра 20-22 см, смажьте маслом или же просто устелите пекарской бумагой, вылейте полученную смесь и поставьте выпекаться минут на 40-50, если серединка будет немного дребезжащего вида не стоит переживать, когда творожник остынет все замечательно схватится.

Остудить непременно, так как тот самый вкусный вкус этого изделия в горячем виде невозможен. Цедру апельсина можно заменить на сухофрукты, свежие фрукты, орехи.

А еще все это дело можно выпекать на основе из теста, ну, как в чизкейках, порубили печенье с маслом, выложили дно, залили сверху сырную красоту, выпекли.