

Суфле из моркови

500 г моркови, 250 г творога, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 30 г сливочного масла, ванилин.

Морковь слегка обжарить на сковороде с маслом. Пока она не остыла, горячей протереть через сито. Добавить яичные желтки, сахар, протёртый через сито творог и ванилин.

Отдельно взбить белки. Добавить их в морковную массу, осторожно перемешать, выложить в форму и запечь в духовке.

Подать к столу с вареньем или джемом.

Елена КРЮКОВА, г.

Оренбург