Валерий Костерин - «Русская шарлотка»

Блюдо было сладким и нежным, что таяло во рту. И, уверяю вас, попробовав это блюдо, невозможно остановиться. В его блюдо входили следующие ингредиенты:

Творог – 600г, яйца – 2шт, молоко – 60мл, мука – 100г, сахар – 120г, яблоко, брусника – 60-100г, корица.

Секрет приготовления:

Желатин взбиваем с творогом и половиной сахара, затем добавляем муку и молоко. Яблоки нарезаем кусочками и присыпаем корицей и ягодами. Взбиваем вкрутую с сахаром белки. Смешиваем. Ставим в духовку на 40 минут с температурой духовки 180о С.