



ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С БАНАНОМ



ВЗБИВАЕМ ЯЙЦА





ДОБАВЛЯЕМ САХАР





ДОБАВЛЯЕМ САХАР, ПЕРЕМЕШИВАЕМ





ГОТОВИМ ТВОРОГ. ПЕРЕМЕШИВАЕМ, РАЗБИВАЯ КОМКИ.



ГОТОВИМ ТВОРОГ. ПЕРЕМЕШИВАЕМ, РАЗБИВАЯ КОМКИ.



ДОБАВЛЯЕМ ОСТАВШИЙСЯ САХАР.





ДОБАВЛЯЕМ В ТВОРОГ ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА С САХАРОМ.



ИЗМЕЛЬЧАЕМ БАНАНЫ.





ОСТОРОЖНО ПЕРЕМЕШИВАЕМ МАССУ.





Смазываем противень маслом.





Массу выкладываем, выравниваем.





ПОВЕРХНОСТЬ СМАЗЫВАЕМ СМЕТАНОЙ.





**Запекаем при температуре 250°C
в течение 25–30 минут.**





ПУДИНГ ГОТОВ, КОГДА ПОЯВИЛАСЬ ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА.



Украсить пудинг можно, используя трафарет.



Или украшать, нанося узоры сметаной.



Приятного аппетита!