

"Прекрасная айва"



Что нужно:

- молоко - 1 стакан;
- айва - 4 шт;
- яйца - 4 шт;
- манная крупа - 1/2 стакана;
- слив. масло - 50 г;
- панировочные сухари - 1 ст. л.;
- корица - 1 ч. л.;
- сахарная пудра - 1 ч. л.;
- сахар - 1 стакан;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Добавляем в молоко половину сахара, соль и доводим до кипения;
2. Затем струйкой всыпаем манную крупу и, постепенно помешивая, варим кашу;
3. Взбиваем 2 яйца с 1 ст. л. сахара и вводим в нашу кашу, аккуратно помешивая;
4. Айву очищаем от кожуры, нарезаем и закладываем в блендер, также засыпаем туда оставшийся сахар, корицу, оставшиеся 2 яйца и взбиваем до однородной массы;
5. Смазываем форму для запекания растительным маслом, посыпаем сухарями и выкладываем половину нашей манной каши, затем айвовую массу и сверху оставшуюся манную кашу;
6. Запекаем до появления румяной корочки и подаём посыпав сахарной пудрой.