

detkityumen.ru

Глазированные сырки в домашних условиях

Глазированные сырки – это праздник не только для деток, но и для их заботливых мам. Где как не в них содержится хоть какая-то доля творога – кальция, который так необходим для роста малыша и которые они едят с таким удовольствием. Многие мамы со мной сейчас согласятся, что тяжело сегодня накормить малыша творогом и особенно домашним. А магазинные глазированные сырки, не известно на сколько состоят из натурального творога.

Разрешите я с вами, дорогие мамы и папы, поделюсь рецептом вкусных домашних глазированных сырков, от которых ваш малыш точно не откажется, а как и мой непоседа, попросит вас приготовить ещё.

Для глазированных сырков нам потребуется:

- творог домашний (мягкий, слегка влажный) – 600 гр.,
- сахарная пудра – 3 ст. ложки,
- слив. масло – 1,5 ст. ложки,
- плитка черного шоколада (100 гр.),
- ванильный порошок – 1 пачка,
- для начинки любые фрукты: банан, киви, изюм,
- для шоколадных сырков – от 2 до 3 ст. ложек какао.

Как приготовить домашние глазированные сырки

1. Подготовить силиконовые формочки. Чтоб они были чистые и сухие. Вот мои формочки для глазированных сырков.

Далее, плитку шоколада покрошить в маленькую миску, которую поставить на горячую водяную баню. Как шоколад начнёт таять, добавить слив. масло, перемешать лопаткой или ложкой, до образования однородной массы. Если у вас не оказалось шоколадки под рукой, шоколадную глазурь можно приготовить и вот так: 2 ст. ложки какао смешать с 2 ст. ложками сахара и 50 гр. слив. масла. Поместить всё на горячую водяную баню и растопить до полного растворения сахара, постоянно помешивая.

2. Творог лучше взбить при помощи блендера, творожные глазированные сырки всыпая понемногу сахарной пудры. Творожная масса должна получиться нежная, однородная, без крупинок.

3. Теперь, если вы готовите сырки с начинкой, её надо почистить и порезать на маленькие кубики. У меня детки очень любят бананы. По желанию можно добавить ванильного сахара или других фруктов.

4. Приступаем к самому важному и ответственному. Силиконовые формочки поставить на ровную поверхность (у меня деревянная разделочная доска). Сама форма очень мягкая и удержать её просто в руках довольно тяжело. Теперь при помощи кисточки, смазать шоколадом обильно дно каждой формочки. Затем вместе с деревянной доской поместить их в морозильную камеру на 10 минут.

5. Спустя время достаём формочки из морозилки и выкладываем творожную массу на половину.

Затем уложить дольки банана, сверху на творог. И заполнить до краёв оставшейся творожной массой. Верхний слой разровнять аккуратно.

После чего закрываем наши формочки с глазированными сырками шапкой из шоколада. Пока я готовила и фотографировала, у меня шоколад застыл. Но я его поместила на 1 секунд в микроволновку и можно дальше работать. По желанию можно сверху посыпать кокосовой стружкой. Заполняем и дно и верх обильно шоколадом, чтоб не было просветов.

Отправляем формочки с творожными сырками в холодное место на несколько часов.

6. После этого осторожно и легко извлекаем ванильные творожные сырки из домашнего творога в шоколаде. У меня лично не успевал даже застывать шоколад, как малыши бегали к холодильнику и спрашивали: уже готово!

Как видите приготовить глазированные сырки – совсем не сложно, а наоборот интересно и увлекательно, особенно если в их приготовлении принимали участие и маленькие непоседы. Приятного аппетита вам и вашим деткам!

Автор Аленка, по материалам сайта kulinaroman.ru

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category135/category141/2179/