**Рецепт творожной запеканки с тыквой, яблоками в духовке**

**Ингредиенты**

Творог 5-9% – 1 кг

Тыква – 0,5 кг

Яблоки – 0,5 кг

Манная крупа – 4 ст. л.

Яйца – 4 шт.

Сахар – 4 ст. л.

Соль – ½ ч. л.

Ванильный сахар – 10 г (пакетик)

Цедра апельсина или лимона – по вкусу

**Для формы (32×22×4 см)**

Сливочное масло – 10-15 г

Манная крупа – 1-2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить творожную запеканку с тыквой и яблоками в духовке? Подготовим продукты. Творог подойдет любой жирности (5% или 9%), без комочков.

**Шаг 2**

В миску с творогом всыпаем сахар, пакетик ванильного сахара, манную крупу, соль для баланса вкуса, цедру апельсина или лимона и вбиваем 4 яйца. Перемешиваем.

**Шаг 3**

Одно крупное или 2 средних яблока очищаем от кожуры, натираем на тёрке и перекладываем в творожную массу.

**Шаг 4**

Очищенную от семян и кожуры тыкву также натираем на крупной тёрке и отправляем в миску. Всю массу хорошо перемешиваем.

**Шаг 5**

Форму для запекания (у нас овальная размером 32×22×4 см) смазываем мягким сливочным маслом и присыпаем манкой, равномерно распределяя последнюю, наклоняя и потряхивая форму в разные стороны.

**Шаг 6**

Выкладываем творожно-тыквенную массу в форму и разравниваем при помощи силиконовой лопатки.

**Шаг 7**

Оставшиеся 2 яблока разрезаем пополам, вырезаем сердцевину и нарезаем тонкими дольками, с кожурой. Красиво выкладываем веером по краю запеканки.

**Шаг 8**

Сверху смазываем яблоки растопленным сливочным маслом при помощи кулинарной кисти и посыпаем тростниковым сахаром.

**Шаг 9**

Выпекаем творожную запеканку с тыквой и яблоками в разогретой духовке при температуре 170-180 градусов на режиме без конвекции примерно 1 час до румяности и достаём.

**Шаг 10**

Даём остыть и подаём к столу, выложив на красивое блюдо. Запеканка получилась очень вкусная, мягкая, сочная и ароматная, с приятной кислинкой.

**Шаг 11**

Подаём десерт со сметаной, вареньем, различными сиропами или сладкими соусами. Запеканка хороша как в тёплом, так и в холодном виде.

Приятного аппетита!