**Как приготовить творожную запеканку с вермишелью в духовке**

**Ингредиенты**

Творог 5% – 500 г

Вермишель – 360 г

Вода – 800 мл

Соль – 12 г

Сливочное масло – 20 г (1 ст. л.) + для смазывания формы

Яйца СО – 2 шт.

Сахар-песок – 50 г

Ванильный сахар – 8 г

Сметана (или сметана с желтком) – для смазывания верха запеканки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить творожную запеканку с вермишелью в духовке? Подготовим продукты. Творог подойдёт любой жирности, по ГОСТу – 5%.

**Шаг 2**

Вермишель для творожной запеканки готовим **не сливным** способом. Засыпаем её в подсоленную воду и варим до готовности, согласно инструкции на упаковке, чтобы вся влага впиталась.

**Шаг 3**

В конце варки добавляем кусочек сливочного масла, убавляем огонь до слабого, и варим вермишель, помешивая, как кашу, чтобы она не слиплась и не превратилась в комок.

**Шаг 4**

Накрываем кастрюлю крышкой, чтобы лапша не заветрелась, и снимаем с плиты. Охлаждаем до комнатной температуры.

**Шаг 5**

В миску вбиваем яйца, всыпаем сахарный песок и ванильный сахар. Перемешиваем венчиком, не взбивая.

**Шаг 6**

Добавляем в яичную смесь творог и вермишель. Тщательно перемешиваем творожную смесь.

**Шаг 7**

Форму для запекания (19х28 см) застилаем пергаментом и слегка смазываем растопленным сливочном маслом при помощи кулинарной кисти.

**Шаг 8**

Выкладываем творожно-вермишелевую смесь в форму и разравниваем по всей площади.

**Шаг 9**

По ГОСТу заготовка должна быть светлой, близкой к нежному кремовому цвету, поэтому смазываем заготовку сметаной, согласно технологической карты. Если вы любите корочку порумянее – смешайте сметану (150 г) с крупным желтком и нанесите сверху.

**Шаг 10**

При помощи вилки делаем сверху красивый и простой волнистый узор.

**Шаг 11**

Отправляем в заранее разогретую до 180 градусов духовку, запекаем 30 минут и творожная запеканка с вермишелью готова.

**Шаг 12**

Разрезаем на порционные кусочки и подаём. Запеканка получилась красивой, с узором, с корочкой светлого кремового цвета, ароматной, нежной сливочной текстуры и очень вкусной, как в детском саду.

Приятного аппетита!