**Как приготовить Краковский сырник в духовке**

**Ингредиенты для теста**

Мука – 300 г (1,5 стакана)

Сахар – 60 г

Разрыхлитель – 1,5 ч. л. (8 г)

Соль – щепотка

Масло сливочное – 150 г

Яйцо – 1 шт.

Сметана – 50 г (1 ст. л.)

**Ингредиенты для начинки**

Изюм – 120 г

Творог (любой) – 500 г

Яйца – 3 шт.

Сахар – 120 г (6 ст. л.)

Молоко – 60 мл

Кукурузный крахмал – 60 г (2,5 ст. л.)

Соль – щепотка

Ванильный сахар – 10 г

**Ингредиенты для глазури**

Сахарная пудра – 80 г (4 ст. л.)

Сметана – 100 г (2 ст. л.)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить Краковский сырник в духовке? Подготовим продукты и **сначала приготовим песочное тесто**. Для этого в миску сначала всыпаем просеянную муку через сито.

**Шаг 2**

Затем в муку добавляем сахар, разрыхлитель и щепотку соли для баланса вкуса. Слегка перемешиваем, чтобы они лучше соединились между собой.

**Шаг 3**

Холодное сливочное масло опускаем в сухие ингредиенты и натираем на крупной тёрке прямо в миску с ними. Также можно масло нарубить ножом на мелкие кусочки.

**Шаг 4**

Перетираем натёртое масло с сухими ингредиентами в песочную крошку. Когда всё хорошо перемешается, тесто должно хорошо собираться в комок и также хорошо рассыпаться.

**Шаг 5**

Вбиваем в песочную крошку яйцо и добавляем сметану.

**Шаг 6**

Замешиваем тесто. Оно должно стать мягким, эластичным, послушным и не липнуть к рукам.

**Шаг 7**

Делим готовое песочное тесто на 2 куска. Один – побольше (для основы сырника), а второй – чуть поменьше (из него мы будем делать песочные полоски). Кусочек поменьше заворачиваем в пищевую плёнку и убираем в холодильник.

**Шаг 8**

Форму для выпечки размером 20х30х4 см выстилаем пергаментом и распределяем большой кусок теста по всему дну, без бортов. Часто накалываем дно вилкой, чтобы при выпечке оно хорошо пропеклось. Убираем в холодильник.

**Шаг 9**

**Теперь приготовим творожную начинку для Краковского сырника**. Сначала заливаем водой 120 г промытого изюма и оставляем разбухать.

**Шаг 10**

Желтки отделяем от белков при помощи сепаратора для яиц и отправляем желтки в миску с творогом.

**Шаг 11**

Добавляем туда 60 мл молока любой жирности, чтобы творожная начинка была более мягкой и сочной.

**Шаг 12**

Всыпаем сахар, соль для баланса вкуса, кукурузный крахмал, чтобы начинка стала более нежной и хорошо держала форму, а также пакетик ванильного сахара для аромата.

**Шаг 13**

Пробиваем блендером 3-4 минуты до однородности. Масса для сырника должна получиться, как творожный крем, без комочков.

**Шаг 14**

Добавляем к массе разбухший изюм, с которого слили воду и перемешиваем, чтобы распределить его по всей начинке.

**Шаг 15**

Белки взбиваем до устойчивых белых пиков в высокой чаше 1-2 минуты. Белки после взбивания не должны стекать с венчика, а если перевернуть чашу – они не должны вытекать.

**Шаг 16**

Постепенно, в 2 или 3 этапа, аккуратно вводим белки в творожную массу и бережно перемешиваем, чтобы не нарушить воздушность белковой массы. На этом этапе творожная начинка готова.

**Шаг 17**

Достаём из холодильника форму с тестом и равномерно распределяем по нему воздушную творожную массу при помощи лопатки.

**Шаг 18**

Теперь малый кусок песочного теста вынимаем из холодильника и раскатываем его в достаточно тонкий пласт, не более 2 мм, величиной с основу в форме.

**Шаг 19**

С помощью обычного или фигурного ножа нарезаем пласт на полоски, ширина которых – не более 1 см.

**Шаг 20**

Выкладываем готовые полоски на пирог по диагонали плетёнкой, стараясь подбирать по размеру. Получается очень красиво.

**Шаг 21**

Отправляем пирог в разогретую до 170 градусов духовку и запекаем 50 минут при режиме «верх-низ».

**Шаг 22**

Краковский сырник в духовке готов. Он хорошо подрумянился, пропёкся и получился очень красивый.

**Шаг 23**

**Теперь приготовим глазурь**. В небольшой миске хорошо взбиваем сахарную пудру со сметаной до состояния крема.

**Шаг 24**

Покрываем глазурью сырник сверху, не дожидаясь, пока тот остынет и оставляем пропитываться на 30 минут.

**Шаг 25**

Достаём из формы, держа за пергамент, нарезаем и подаём к столу. Пирог «Краковский сырник» получился божественно вкусный, нежный, воздушный и просто тает во рту.

Приятного аппетита!