**Пышная Творожно-рисовая запеканка**

**Ингредиенты:**

Творог мягкий 9% — 700 г;

Сметана — 100 г;

Яйца — 4-5 шт.;

Сахар — 100 г;

Рис — 150 г;

Ванильный сахар — 1 ч. л.;

Соль — 0,5 ч. л.;

Масло сливочное — для смазывания формы.

**Приготовление запеканки:**

1. К творогу добавляем желтки, сметану (если у вас творог пастообразный, сметану можно не добавлять), сахар и ванильный сахар.
2. Для получения пышной запеканки пробиваем массу блендером или просто тщательно перемешиваем.
3. Рис отвариваем до полуготовности, охлаждаем, добавляем в творожную массу и хорошо перемешиваем.
4. Белки с солью взбиваем миксером в пышную плотную пену и частями добавляем в творог.
5. По желанию, можно добавить изюм (изюм промыть, обсушить бумажным полотенцем), цукаты или оставить запеканку просто с ванильным вкусом.
6. Форму для запекания смазываем сливочным маслом, выкладываем творожную смесь и разравниваем.
7. Выпекаем в заранее разогретой до 180-190 градусов духовке примерно 40-50 минут.
8. Готовой запеканке даем немного остыть, затем нарезаем на кусочки, по желанию посыпаем сахарной пудрой или поливаем сметаной.

Приятного аппетита!