

ПРОДУКТИ

500 г готови кори

За пълнката:

300 г сирене

8 яйца (отделя се един жълтък)

250 г кисело мляко

1 с.л. брашно

1 ч.л. сода за хляб

3 с.л. олио

50 г разтопено краве масло

1 ч.л. сол

За намазване:

1 жълтък

2 с.л. олио

2 с.л. олио за намазване на тавата

Баница с готови кори**Начин на приготвяне**

В дълбока купа се разбиват с миксер яйцата (отделя се един жълтък настрана) заедно с брашното, содата, киселото мляко, олиото и солта. След като содата шупне и сместа стане пухкава, се добавя натрошеното сирене и леко се разбърква с лъжица. Приготвя се правоъгълна тава, отдолу се поставя хартия за печене, която се намазва с 1 – 2 с.л. олио. Взима се една кора и се поставя в тавата, намазва се масло с четчица, отгоре се поставя друга кора и се посипва с 1 – 2 с.л. от сместа, слага се и в краищата, за да не бъде баницата суха. Действието се повтаря, докато свършат корите.



В малка купичка се разбиват предварително отделения жълтък и двете с.л. олио. Баницата се намазва отгоре с жълтъка и олиото и се пече на предварително загрята фурна, докато хване златист цвят. Нарязва се и се поднася топла с чаша боза или домашен айрян.

Карамелен крем**Начин на приготвяне**

Жълтъците, брашното, половината от млякото и ванилите се разбиват с миксер. В тенджера се карамелизира захарта, след това се добавя и водата, като се внимава, защото пръска. В карамеления сироп се сипва другата половина мляко. След като карамелът напълно се стопи и млякото заври, се добавя и останалата смес. Бърка се непрекъснато, докато се сгъсти. В малка чашка се отделя от крема и докато още е топъл се добавя шоколада и какаото и хубаво се разбива. Кремът се сипва в малки купички и се украсява отгоре с шоколадовата смес. Купичките се покриват с фолио и се оставят в хладилника да стегнат. Ако се добави и 50 г масло, кремът е подходящ и за палачинкова торта или торта с бисквити.

**ПРОДУКТИ**

5 с.л. кристална захар

50 мл вода

1 л. прясно мляко

4 с.л. брашно (5 или 6 за по-плътен крем)

5 жълтъка

2 п. ванилова захар

За украсата:

5 – 6 парченца черен шоколад

1 с.л. какао