





ЕКАТЕРИНА  
САРДАНОВСКАЯ

---

# ТВОРОГ, СДОБА И ЛЮБОВЬ

---

Нежные рецепты для всей семьи:

*от сырников и запеканок  
до тизкейка и шталлена*



ХЛЕБ\*СОЛЬ®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55  
ББК 36.997  
С20

Разработка серийного оформления  
*Г. Булгаковой*

**Сардановская, Екатерина Александровна.**

С20 Творог, сдоба и любовь : нежные рецепты для всей семьи: от сырников и запеканок до чизкейка и штоллена / Екатерина Сардановская. — Москва : Эксмо, 2025. — 120 с. : цв. ил. — (Готовь и восхищай! Кулинарные хиты в удобном формате).

ISBN 978-5-04-221134-8

Писать о твороге и творожных блюдах для Екатерины Сардановской, автора двух вышедших ранее книг — «Вкусно, как у мамы» и «Тыквенная книга», — одно удовольствие, она обожает этот продукт. Он великолепен как в составе теста, так и в качестве начинок. Но ограничиваться лишь творогом она не стала, добавив в книгу рецепты с использованием творожных сыров, таких как крем-чиз, маскарпоне и рикотта. В книге каждый найдет блюда, напоминающие те, что готовили их мамы и бабушки. Будь то ватрушки или сырники, ленивые вареники или запеканки. А может быть, налистники или оладьи! Праздничный стол тоже не останется без творожных угощений. Рождественский штоллен, пасхальный кулич, меренговый рулет для дня рождения или тирамису для чашечки кофе с друзьями — все они и многие другие украсят ваш стол и принесут радость всей семье!

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

ISBN 978-5-04-221134-8

© Е. Сардановская, текст, фото, 2025  
© Оформление.  
ООО «Издательство «Эксмо», 2025

# СОДЕРЖАНИЕ



Вступление .....	9
От автора .....	10

## Глава 1

### ВИДЫ ТВОРОГА, КАК ПРИГОТОВИТЬ ДОМАШНИЙ ТВОРОГ

Домашний творог .....	16
-----------------------	----

## Глава 2

### ЗАПЕКАНКИ И СЫРНИКИ

Запеканки .....	22
Сырники .....	24
Творожная запеканка с изюмом .....	26
Творожная запеканка с крем-чизом .....	29
Творожная запеканка «Нежная» .....	30
Творожная запеканка с халвой .....	33
Творожная запеканка со сгущенкой .....	34
Сырники классические с манкой .....	37
Сырники кокосовые .....	38
Сырники, запеченные в сметанном соусе .....	41
Сырники с маком .....	42
Рикотники .....	45

### Глава 3 БЛИНЧИКИ, ОЛАДЫ, ВАРЕНИКИ

Творожные блинчики. ....	48
Оладушки из творога. ....	51
Блинчики с творожной начинкой. ....	52
Вареники классические с творогом. ....	56
Ленивые вареники с вишней. ....	59
Творожные вафли. ....	60

### Глава 4 ПИРОГИ, КЕКСЫ, БУЛОЧКИ

Королевская ватрушка. ....	65
Творожный кекс с изюмом. ....	66
Сочники. ....	70
Творожные бейглы. ....	73
Ватрушки с ягодами и штрейзелем. ....	74
Тарт с творогом и голубикой. ....	78
Творожный штрудель с маком. ....	81
Творожная шарлотка с грушами. ....	85
Творожная галета с карамельными яблоками. ....	86
Шоколадный пирог с творожными шариками. ....	89
Творожные пончики с шоколадом. ....	90
Творожные улитки с ореховой начинкой. ....	93
Творожная плетенка с джемом и изюмом. ....	94

**Глава 5**  
**ПРАЗДНИК С ТВОРОГОМ**

Рождественский творожный штollen .....	99
Творожный кулич без дрожжей .....	103
Тирамису .....	104
Двухслойный чизкейк «Сан-Себастьян» .....	107
Чизкейк «Нью-Йорк» .....	108
Чизкейк «Пахлава» .....	111
Меренговый рулет с крем-чизом .....	115
Заключение .....	117
Спасибо .....	118



# ВСТУПЛЕНИЕ



Писать о твороге и творожных блюдах для меня — одно удовольствие, я обожаю этот продукт. Он великолепен как в составе теста, так и в качестве начинок. Но ограничиваться лишь творогом я все же не стала, добавив в книгу рецепты с использованием уже полюбившихся творожных сыров, таких как крем-чиз, маскарпоне и рикотта. Уверена, в книге каждый найдет блюда, напоминающие те, что готовили наши мамы и бабушки, будь то ватрушки или сырники, ленивые вареники или запеканки. А может быть, налистники или оладьи? Праздничный стол тоже не останется без творожных угощений. Рождественский штоллен, пасхальный кулич, меренговый рулет с крем-чизом для дня рождения или тирамису для чашечки кофе с друзьями. Я рада приветствовать вас на страницах этой книги и добро пожаловать в мир творожного удовольствия.

# ОТ АВТОРА



В своей первой книге я уже рассказывала о том, что детство мое пахло исключительно сдобой и выпечкой.

Нет, конечно же, в доме имелись и мясные закуски, но булочки, запеканки и сырники занимали особое, я бы даже сказала, почетное место как на столе, так и в моем сердце.

Но если бы меня спросили о самом ярком воспоминании, связанном с творогом, то на ум почему-то приходит это.

Начиная с первого класса, уходя на работу, мама всегда оставляла мне завтрак на столе. И если в выходные она баловала блинами, пирогами и другими печными радостями, то в будние дни на завтрак чаще всего были горячие бутерброды, сваренные вкрутую яйца или творог, смешанный с сахаром и сметаной. В качестве дополнения непременно были ломтики батона за 1 рубль 80 копеек.

Творог для этого нехитрого блюда мама покупала деревенский, на развес и с высокой жирностью. Смешивала его с небольшим количеством сметаны, парой ложек сахара, иногда добавляла изюм или курагу. Сахар всегда был довольно крупным, плохо растворялся, а иногда и вовсе попадался небольшими слипшимися комочками и громко хрустел на зубах. Эту так называемую творожную массу можно было есть ложкой вприкуску с тем самым батончиком или намазав на него же внушительным слоем. Мне, честно, больше нравился второй вариант.

Но в этой книге я, конечно же, поделюсь с вами другими, куда более изысканными и вкусными творожными рецептами. Тем более что творожные запеканки и сырники стали теперь моими, не побоюсь этого слова, коронными блюдами.

Как и предыдущие две книги, эту я также начну с теории, без нее в нашем кулинарном деле никак.

Итак, что такое творог, какой он бывает и с чем же его едят, кроме батона.



