

Tvarohový nákyp s višněmi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

2440 kalorií , **1 g** cukrů , **110 g** tuků , **135 g** bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-nakyp-s-visnemi>

Příprava

Žloutky utřeme s máslem a cukrem do pěny, přidáme prolisovaný tvaroh, prášek smíchaný s krupicí, kůru a nakonec pevný sníh z bílků. Dáme do vymazané zapékací misky zvolna upéci (170-200°C).

Pak nákyp zalijeme smetanou, ve kterém rozmícháme odpeckované, podušené višně s cukrem. Necháme prohřát, až se část mléka a šťávy vsákne.

Tip k receptu

Smetanu můžeme nahradit jogurtem

Ingredience

- 4 vejce
- 80 g másla
- 120 g cukru krupice
- 500 g sladkého jemného tvarohu
- 150 g krupice
- 1/2 balení prášku do pečiva
- troška citronové kůry
- 500 g višní
- 50 g cukru moučka na višně
- 1/4 l smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Ovoce, Děti do 5 let, Rodina, Hlavní chod, Moučník

