

Mandlový krém ze syra



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10h 10min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 10h 15min , Porce: 4

1456 kalorií , **5 g** cukrů , **121 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovy-krem-ze-syra>

Příprava

Mandle zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme, dokud se hnědá slupka nezačne odlupovat. Mandle scedíme, oloupeme a pomeleme. Smícháme lučinu, mléko, tvaroh, cukr, vanilkový cukr a mandle. Vše důkladně promícháme, dáme na utěrku, svážeme, zavěsíme nad miskou a necháme přes noc okapat. Poté vyklopíme na talíř a podáváme s čerstvým ovocem.

Ingredience

- 250 g lučiny
- 1 lžíce mléka
- 100 g mandlí
- 200 g odtučněného tvarohu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 lžíce cukru krupice

Kategorie

Česká, Párty občerstvení, Pomocné recepty

