

Zapečené těstoviny se sladkou krustičkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

4300 kalorií , **30 g** cukrů , **74 g** tuků , **171 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-testoviny-se-sladkou-krustickou>

Příprava

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu, scedíme a necháme okapat a trochu vychladit. Žloutky oddělíme od bílků. Bílky vyšleháme s krystalovým cukrem do tuhé pěny, postupně přišleháme žloutky a citronovou šťávu. Do směsi přidáme těstoviny a důkladně promícháme. Tvaroh vymícháme s moučkovým cukrem, s vanilkou a citronovou kůrou. Zapékací formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Polovinu těstovin rozložíme do formy, na těstoviny navrstvíme tvaroh, ten posypeme omytým a okapaným ovocem a nakonec rozetřeme i druhou polovinu těstovin. Máslo, moučkový cukr, hrubou mouku, oříšky a skořicový cukr smícháme a drobenkou celý vrch posypeme. Dáme péct do předehřáté trouby na 180-200 stupňů a pečeme dokřupava.

Tip k receptu

Jahody rozmačkáme, dle potřeby osladíme a smícháme s ochuceným tvarohem. Směs rozetřeme na těstoviny a přikryjeme druhou půlkou těstovin, upečeme. Další variace na sladké zapečené těstoviny.

Ingredience

- 500 g těstovin /nudle/
- 5 vajec
- 3 lžíce na drobenku + trochu do tvarohu
- 1 lžíce citronové šťávy
- 400 g jemného tvarohu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžička citronové kůry
- 300-400 g malin nebo jahod, borůvek, ostružin...
- 2 lžíce másla
- 3 lžíce hrubé mouky
- 2 lžíce strouhaných oříšků
- 1/2 balení skořicového cukru
- trochu strouhanky a másla na formu
- 140 g cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod

