



Gratinované jahody 1

asi 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na náryp:

250 g tvaroh polotučný měkkého
4 ks vejce (žloutky a bílky zvlášť)
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
50 g moučkový cukr
citrónová kůra nastrouhané
1 balíček Naturamyl Puding vanilka
příchuť Dr. Oetker
1 zarovnaná PL mandle nasekaných
300 g jahody očištěných

Na posypání:

1 zarovnaná PL moučkový cukr

- 1 Na přípravu nákypu tvaroh ušleháme v míse se žloutky, vanilínovým a moučkovým cukrem, citronovou kůrou, pudingovým práškem a mandlemi. Z bílků ušleháme sníh, který zlehka vmícháme do tvarohového těstíčka. Těstíčko nalijeme do máslem vymazané vyšší zapékačské nádoby (cca o průměru 30 cm).
- 2 Na těstíčko nasypeme rovnoměrně očištěné a osušené jahody. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 210 °C

Horkovzdušná trouba: 190 °C

Doba pečení: asi 55 minut

- 3 Po upečení posypeme moučkovým cukrem. Servírujeme teplé, aby náryp neklesl. Chuťově je ale náryp dobrý i studený.

