



Gratinované jahody

asi 12 porcí



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g tvaroh polotučný měkký
4 ks žloutek
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
50 g moučkový cukr
1 balíček Finesse citronová kůra strouhaná Dr. Oetker
1 balení Dr. Oetker Puding příchuť Vanilka
1 PL mandle nasekané
4 ks bílek
300 g jahody očištěné

Na posypání:

1 PL moučkový cukr

1 Tvaroh ušleháme v míse se žloutky, vanilínovým a moučkovým cukrem, citronovou kůrou, pudingovým práškem a mandlemi. Z bílků vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh, který zlehka vmícháme k tvarohovému těstíčku. Těstíčko nalijeme do vyšší zapékací nádoby (cca o průměru 30 cm) vymazané máslem.

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 nákyt neklesl.

Tip:

- Chuťově je ale nákyt dobrý i studený.

