



Gratinované jahody

O nás 12 porcí

snadná příprava

up to 10 Min.



Přísady:

Na těsto:

250 g tvaroh polotučný měkký
4 ks žloutek
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
50 g moučkový cukr
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
1 balení Originál Puding vanilka příchut' Dr. Oetker
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: O nás 55 Minuty

- 3 Po upečení posypeme moučkovým cukrem. Servírujeme teplé, aby nákyt neklesl.

Tip:

- Chuťově je ale nákyt dobrý i studený.

