

Flameri s tvarohem a ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 200 g
- krupice 50 g
- rozinky 40 g
- vanilkový pudink 20 g
- žloutek 2 ks
- jabko 1 ks
- mléko 0.5 l
- vanilkový cukr 1 balíček
- pomerančová kůra 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mléka nasypeme dětskou krupičku, vanilkový pudink a cukr, přihodíme 2 ks žloutky, za stálého šlehání metličkou uvedeme do varu a 2 minuty vaříme
2. Hmotu odstavíme, vmícháme propláchnuté rozinky, měkký tvaroh, kůru z pomeranče a větší oloupané a nastrohané jablko
3. Pudink rozdělíme do misek vypláchnutých studenou vodou a necháme vychladit a potom v lednici ztuhnout
4. Flameri vyklopíme, nebo ho můžeme podávat i v miskách, zdobíme kousky pomeranče a většinou přeléváme nějakým sirupem.

