

Krupicový nákyp s třešněmi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr krupice 60 dl
- cukr krupice 70 g
- vanilkový pudink 1 balíček
- sůl 1 špetka
- třešně 400 g
- tvaroh 750 g
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Tvaroh rozmícháme s cukrem, krupicí, pudinkovým práškem a žloutky. Z bílků a špetky soli připravíme pevný sníh. Zlehka ho vmícháme do tvarohu. Třešně přebereme. Opláchneme je a papírovou utěrkou osušíme. Odstopkujeme je, případně vypeckujeme. Zapékací misku vytřeme máslem. Na dno rozprostřeme ovoce a zakryjeme ho tvarohem. Misku vložíme do trouby předehřáté na 70°C. Nákyp pečeme asi 40 minut. Před servírováním nákyp pocukrujeme.