

Tvarohové hrnečky s lesním ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 250 g
- vanilkový cukr Dr. Oetker 1 balíček
- bio citón 1 ks
- šlehačka 3 lžíce
- čerstvé bylinky na ozdobu 1 hrst
- hera 60 g
- vejce 2 ks
- krupice 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- moučkový cukr 80 g
- lesní ovoce 250 g
- moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklou Heru nakrájíme na kousky a vyšleháme se špetkou soli, moučkovým i vanilkovým cukrem do krému. Rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vmícháme do vzniklého krému. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Citron omyjeme horkou vodou, ostrouháme z něj kůru a vymačkáme šťávu.

Do jiné mísy dáme tvaroh, krupici, moučkový cukr, citronovou kůru i šťávu. Vše utřeme dohladka a

nakonec vmícháme šlehačku. Spojíme krém a tvarohovou směs a nadlehčíme ho bílkovým sněhem. Ohnivzdorné hrníčky vymažeme tukem, vysypeme moukou a naplníme připravenou tvarohovou hmotou. Zapékáme ve vyhřáté troubě při 175 °C asi 15 minut (podle velikosti hrníčků). Necháme vychladnout.

Lesní plody přebereme a očistíme. Zapečený moučník ozdobíme lesním ovocem a lístky bylinek, posypeme moučkovým cukrem a podáváme.