

Polentový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 3 ks
- Třtinový cukr 100 g
- Sojové mléko 50 ml
- Jogurty 5 lžíce
- Slunečnicový olej 5 lžíce
- Celozrnná špaldová mouka 50 g
- Bio vanilkový pudinkový prášek 15 g
- Polenta 180 g
- Maliny 200 g
- Menší jahody 200 g
- Tvaroh na ozdobu 1 kelímek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem, mlékem, jogurtem a olejem. Vmícháme prosátou mouku, pudinkový prášek, polentu, větší část celého ovoce (zbytek si necháme na ozdobu) a nakonec opatrně zapracujeme ušlehané bílky.

Těsto přelijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy, uhladíme a pečeme 40-45 minut při 180°C. Hotový moučník ozdobíme tvarohem a zbylým ovocem. Ovoce můžeme také rozvařit na teplou omáčku a dezert jí přelít.