

Dezert v tvarohem a lupínky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- borůvky 300 g
- měkký tvaroh 500 g
- hnědý cukr 130 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- citron 1 ks
- smetana na šlehání 200 ml
- kukuřičné lupínky 100 g
- tuk na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smetanu vyšleháme dotuha. Z citronu nastrouháme najemno kůru a vymčkáme šťávu.

Měkký tvaroh rozmícháme s 80g hnědého cukru, s vanilkovým cukrem a citronovou kůrou. Krém dochutíme citronovou šťávou a vmícháme do něj tuhou šlehačku.

Zapékací misku vytřeme tukem a na dno rozetřeme polovinu krému. Na ten položíme borůvky a lupínky. Zakryjeme zbylým krémem.

Dezert zapékáme při 160 asi 30 minut. Pak posypeme zbylým hnědým cukrem, pod grilem pečeme dokud nezkaramelizuje.