

Švestkový tvaroh s mákem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletý mák 50 g
- Tvaroh 250 g
- Cukr 2 lžíce
- Sušené švestky 8 ks
- Mléko 150 ml
- Třešť z hořkých mandlí 2 kapka
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Měkké sušené švestky nakrájíme na jemné kostičky.

Mléko přivedeme k varu, vmícháme mletý mák, mandlovou třešť, rum podle chuti, cukr, nakrájené švestky a nezakryté na mírném ohni povaříme asi 5 minut, dokud nevznikne krémová a ne příliš suchá hmota.

Makovou hmotu necháme vychladnout a potom promícháme s vanilkovým cukrem a tvarohem (40 % tuku).

Švestkový tvaroh s mákem se hodí na máslové loupáky, housky z mléčného těsta a jen tak na obyčejné housky.