

Dýňový tvaroh

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vaničky tvaroh 2 ks
- dýně hokkaido 600 g
- podle potřeby mléko 1 ks
- třtinový cukr 2 lžíce
- rozinky 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Dýni očistíme, zbavíme semínek a nakrájíme ji na menší kostičky. Ty dáme do hrnce s vodou a uvaříme je doměkka. Poté vodu slijeme, dýni dáme do hlubší mísy a ponorným mixérem ji umixujeme v hladké pyré.

K pyré přidáme tvaroh, cukr, propláchnuté rozinky a vzniklý krém podle potřeby naředíme mlékem. Pořádně vše promícháme.