

Ostružinový nákyp s mangem

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse smícháme 6 vajec s 50 g cukru, mlékem a smetanou. Lusk podélně rozřízneme, dužinu tupou stranou nože vyškrábneme a přidáme do směsi. Přidáme mleté mandle se škrobem a metličkou vymícháme dohladka. Ostružiny omyjeme. Mango oloupeme a nakrájíme na kousky. Formu vymažeme máslem (30 g), na dno rovnoměrně nanese ostružiny, kousky manga a zalijeme náplní. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 50 minut. Nákyp posypeme moučkovým cukrem a podáváme ještě teplý.

Ingredience

- **Mandle jádra 200 g** - 100 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Cukr moučka** - 10 g
- **Mango** - 300 g
- **Ostružiny čerstvé** - 300 g
- **Vanilka 1 lusk** - 3 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 10 g
- **Vejce** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

