

Královna desertů

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do kastrůlku dáme mléko, citrónovou kůru a cukr krystal a zahříváme dokud se cukr nerozpustí.

Odstraníme z plamene a necháme stát 30 minut. V misce smícháme nadrobený chleba se 3 žloutky.

Vmícháme mléko. Směs nalijeme do vymazané hluboké pečicí misky. Pečeme v předehřáté troubě 15 až 20 minut. Mezitím ušleháme 3 bílky do tuha. Pokračujeme v šlehání a postupně přidáváme cukr moučku.

Vyndáme pečicí misku z trouby a na povrch rozetřeme marmeládu a na ni ušlehané bílky. Pečeme dalších 15 minut. Pečeme na 180°C horkovzdušná trouba.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 425 g
- **Cukr krystal** - 75 g
- **Cukr moučka** - 125 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Semínkový chléb bílý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 100 g
- **Jahodový džem 250 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

