

Gratinované třešně



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 37min , Porce: 4

1400 kalorií , **67 g** cukrů , **56 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/gratinovane-tresne>

Příprava

Třešně dobře omyjeme, osušíme a vypeckujeme. Zapékací misku vymažeme tukem a vysypeme cukrem moučkovým. Jedno vejce si rozdělíme na bílek a žloutek. Z mléka, hladké mouky, 2 celých vajec, cukru a vanilkového cukru vymícháme metlou hladké těsto, které necháme chvíli odpočinout. Rozpustíme máslo a vlažné ho vmícháme do těsta. Ze zbývajících bílku ušleháme tuhý sníh, který vmícháme do těsta. Těsto vlijeme do pánve a nahoru položíme třešně a necháme je klesnout. Pečeme na plotně 3-4 minuty a poté 3 minuty pod grilem. Podáváme poprášené cukrem.



Ingredience

- ✓ 500 g třešní
- ✓ 3 lžičky cukru krystal
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 60 g hladké mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 3 lžičky cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 40 g přepuštěného másla

Kategorie

Svatý Valentýn, Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce