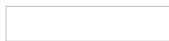


# Jess nákyp



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**2048** kalorií , **0 g** cukrů , **142 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jess-nakyp>

## Příprava

Žemle nakrájíme na kousky a namočíme do mléka. Z másla a vanilkového cukru ušleháme hustý bělavý krém. Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky postupně zašleháme do krému. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Žemle lehce vymačkáme a s rozinkami zamícháme do krému. Ušleháme pevný sníh, zašleháme 3 lžíce cukru a sníh lehce vmícháme do žemlové hmoty. Vymažeme 6 žáruvzdorných formiček a vysypeme je 1 lžící cukru. Formičky hmotou naplníme a pečeme v předehřáté troubě přibližně 25 minut. Mezitím omyjeme jablka. Rozčtvrtíme je, odstraníme jadřince a nakrájíme na dílky. Zbyvajícím máslem rozežehřejeme v pánvi, přidáme jablka, skořici a 1 lžící cukru. Opékáme asi 5 minut a podlijeme vínem. Nákyp vyklopíme z formiček, pocukrujeme a podáváme s glazurovanými jablky.

## Ingredience

- 4 včerejší housky
- 150 ml mléka
- 150 g másla
- 1 lžička vanilkového cukru
- 2 lžíce rozinek
- 3 vejce
- 5 lžic cukru krupice
- 4 jablka
- 1/2 lžičky skořice
- 60 ml bílého vína
- cukr moučka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod