

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 lžičky cukru a sníh lehce vmícháme do žemlové hmoty. Vymažeme 6 žáruvzdorných formiček a vysypeme je 1 lžičkou 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 rozehejeme v pánvi, přidáme jablka, skořici a 1 lžičku 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 lžičky 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