Meruňkový nákyp

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

2972 kalorií , **4 g** cukrů , **151 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: https://srecepty.cz/merunkovy-nakyp

Příprava

Máslo se žloutky a cukrem umícháme do pěny, přidáme mletou skořici, vanilku a ořechy, zahustíme trochou strouhanky a ochutíme citronovou kůrou. Dobře zamícháme a pak zkypříme tuhým sněhem, který opatrně po částech přidáváme. Nekonec vmícháme pokrájené meruňky. Těsto vlijeme do vymazané formy (například na bábovku), přikryjeme ji - můžeme si vyrobit víko z alobalu - a vložíme do vodní lázně. Vaříme asi 1 hodinu.Poté můžeme podávat.

Ingredience

- 100 g cukru moučka
- 80 g másla
- 4 vejce
- 100 g vlašských ořechů
- troška strouhanky
- troška skořice
- troška vanilky
- troška citronové kůry (nastrouhané)
- 200 g meruňek
- trocha másla a mouky (na vymazání a vysypání formy)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod