

# Švestky s krémem



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1434** kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/svestky-s-kremem>

## Příprava

Mléko dáme vařit. Švestky a rozinky zalijeme vroucím mlékem a necháme 30 minut odležet. Švestky přecedíme a přidáme žloutky, které jsme si utřeli s cukrem. Za stálého šlehání přilijeme slivovici, přisypeme vanilkový cukr, strouhanou kůru z citrónu, strouhanku a sníh, který jsme si ušlehali z bílků. Do formy vložíme švestky a rozinky, zalijeme krémem a pečeme při 200 °C, cca 30 minut.

## Ingredience

- ✓ 250 g sušených švestek
- ✓ 50 g rozinek
- ✓ 0,5 dcl slivovice
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 10 dkg cukru krupice
- ✓ 2,5 dcl mléka
- ✓ 1 lžice vanilkového cukru
- ✓ 1 lžice nastrouhané citrónové kůry
- ✓ 2 lžice strouhanky

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně,  
Finančně nenáročná, Ovoce, Labužník, Dezert