

Tvarohový nákyp s marhuľovou omáčkou

Suroviny:

tvaroh
maslo
vajcia
práškový cukor
vanilkový cukor
mlieko
detská krupica
soľ
olej a hrubá múka na plech

Na omáčku budeme potrebovať:

marhuľový kompót
kryštálový cukor
vanilkový práškový puding

Postup:

Maslo, cukor a žĺtky, vyšľaháme do peny. Postupne primiešame krupicu, soľ, mlieko, vanilkový cukor, prelisovaný tvaroh, a zľahka zamiešame vyšľahaný sneh z bielkov. Dáme na vymastený a vysypaný pech, rozotrieme do roviny a pečieme.

Marhuľový kompót aj s nálevom rozmixujeme. Spolu s cukrom a vanilkovým práškom uvaríme redší puding.

Nakrájaný nákyp podávame preliaty omáčkou.