Nudlový tvarohový nákyp

Kategorie: Sladké

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Grażyna Rusz

Suroviny

2 měkké tvarohy
3 žloutky a bílkový sníh
0,12 rozpuštěného másla
3 lžíce cukru
4 strouhané jablka
0,5 balíčků rozinek
0,5 kg širokých nudlí
0,25 mléka
skořice s cukrem

Postup

Utřeme žloutky s cukrem,přidáme tvaroh,mléko,máslo.Uvaříme nudle,scedíme,vmícháme do krému s rozinkami a jablky,přidáme tuhý sníh.Ve formě posypeme cukrem a skořicí,pokropíme máslem. Pečeme v mírné troubě 45 min.