

Bernský hruškový nákyp

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g měkkého tvarohu

100 g cukru

3 vejce

1 citrónu - kůra z

šťáva z půlky citrónu

4 lžice škrobové moučky

1 zarovnaná lžice kypřicího prášku

4-5 hrušek

1 lžice cukru

máslo na vymazání formy

Postup

1. Žloutky utřeme s tvarohem, cukrem a citrónovou kůrou do pěny, přidáme škrobovou moučku a kypřicí prášek.
2. Oloupané hrušky nakrájíme na jemné plátky a marinujeme je s cukrem a citrónovou šťávou. Potom je vpracujeme do těsta s tuhým sněhem.
3. Nákypovou formu vymažeme máslem, naplníme a pečeme v předehřáté troubě při střední teplotě 50-60 minut.
4. Místo hrušek můžeme použít i jiné ovoce, například švestky, meruňky apod.