

Černicový nákyp s mangom

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame 6 vajec s 50 g cukru, mliekom a smotanou. Struk pozdĺžne rozrežeme, dužinu tupou stranou noža vyškrabneme a pridáme do zmesi. Pridáme mleté mandle so škrobom a metličkou vymiešame dohladka. Černice umyjeme. Mango olúpeme a nakrájame na kúsky. Formu vymastíme maslom (30 g), na dno rovnomerne nanesieme černice, kúsky manga a zalejeme náplňou. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme asi 50 minút. Nákyp posypeme práškovým cukrom a podávame ešte teplý.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Mango** - 300 g
- **Černice čerstvé** - 300 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 30 g
- **Rezistentný škrob** - 10 g
- **Mandle jadrá** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

