

Pohankový nákyp s jablky

Množství surovin je nanormováno na 10 dospělých porcí

Ingredience:

Pohanka loupaná 800g

Mléko 1800 ml

Sůl

Cukr krupice 50g

Máslo 160g

Cukr moučka 150g

Cukr vanilka 30g

Citronová kůra

Žloutky 3 ks

Bílky 3 ks

Jablka 1300g

Skořice mletá

Pracovní postup:

Pohanku důkladně propláchneme vodou a vložíme do vařícího mléko, nepatrně osolíme, osladíme krupicovým cukrem a zvolna vaříme za občasného míchání do hustoty kaše, odstavíme a necháme prochládnout. Máslo utřeme s moučkovým cukrem (120g), vanilkovým cukrem, citronovou kůrou a žloutky. Přidáme prochladlou kaši, vmícháme tuhý sníh z bílků, omytá, vyjádřincovaná jablka nakrájená na kostičky ochucená zbylým moučkovým cukrem a skořicí. Vše zlehka promícháme. Do pekáče vymazaného tukem rozetřeme připravenou směs a upečeme.

V domácích podmínkách můžeme hotový nákyp posypat nastrohanými a opraženými lískovými ořechy. Lze použít i jiný druh ovoce.