

Makovo-tvarohový dezert

1 hrnček mletého maku
1,5 hrnčeka mandľovej múky
1/2 vaničky tvarohu
1 hrnček polotučného mlieka (možno pridať podľa hustoty cesta)
sladidlo - napr. Pecva alebo čakankový sirup
2 lyžice kakaa alebo 3 vrecúška APINAT kakaa
4 bielky
citrónová šťava

Postup: Všetky ingrediencie okrem bielkov spolu zamiešame. Z bielkov vyšľaháme sneh, ktorý postupne vmiešame do vzniknutej hmoty. Cesto vlejeme do vymastenej formy (kokosovým olejom) alebo pekáča a pečieme na 180 stupňov asi 40 minút, kým sa navrchu neurobí „krusta“. Potom skúste vpichom špajdle, či sa cesto nelepí a je hotovo. 😊