




## Zapiekanka jaglano-twarogowa z jeżynami i tymiankiem

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

kasza jaglana - 100 g

kurkuma - 1-1,5 łyżeczka

woda - 300 ml

laska cynamonu cejlońskiego - 1 szt.

tymianek gałązki - 6-8 szt.

skórka otarta z cytryny - - trochę

jaja - 2 szt.

żółtka - 2 szt.

twaróg półtłusty lub chudy - 300 g  
syrop klonowy lub z agawy - 4-6 łyżka

sól - - szczypta

tłuszcz do nasmarowania formy -  
płatki migdałowe - 4-5 łyżka

jeżyny mrożone, w sezonie świeże - 300 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W garnku zagotować wodę z cynamonem, kurkumą, skórką z cytryny i gałązkami tymianku. Kaszę jaglaną przepłukać na sicie zimną wodą, a następnie przelać wrzątkiem. Na gotującą się wodę z przyprawami wrzucić kaszę. Gotować pod przykryciem przez 15 minut.

**KROK 2:** Następnie odstawić jeszcze na 10-15 minut, aby kasza doszła i trochę przestygła.

**KROK 3:** Formy nasmarować masłem, posypać płatkami migdałowymi. Żółtka oddzielić od białek. Jeżeli używamy jeżyn mrożonych należy je wyjąć na talerz, aby lekko rozmarzły na jakieś 15-20 minut. 4 żółtka utrzeć razem z twarogiem i syropem klonowym, dodać kaszę jaglaną, utrzeć jeszcze razem. 2 białka ubić na pianę ze szczyptą soli.

**KROK 4:** Masę jaglaną wymieszać delikatnie z pianą z białek.

**KROK 5:** Dodać jeżyny i jeszcze raz delikatnie wymieszać.

**KROK 6:** Rozłożyć masę do przygotowanych form. Posypać po wierzchu płatkami migdałowymi.

**KROK 7:** Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Zapiekać przez 30-35 minut.

**KROK 8:** Podawać na ciepło lub na zimno.