

Kompot z ovoce s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 4

- voda 1 dl
- mango 1 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- papája 1 ks
- cukr moučka 1 lžíce
- avokádo 1 ks
- grep 1 ks
- citron 1 ks
- mascarpone 250 g
- kiwi 4 ks
- ananas 1 ks
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- NA OZDOBU 1 ks
- máta 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Exotické ovoce vybereme podle vlastní chuti. Můžeme použít například ananas, kiwi, mango, avokádo, grep a papáju.

Všechno ovoce oloupeme, omyjeme a nakrájíme na zhruba stejně velké kostičky. Citron omyjeme, rozkrojíme a vymačkáme z něj šťávu. Do hrnce vložíme ovoce, zalijeme vodou, přidáme dvě lžíce cukru a citronovou šťávu. Obsah promícháme a pomalu vaříme, dokud kompot nezhoustne. Poté hrnec odstavíme z plotny a kompot necháme vychladnout.

Mezitím si připravíme krém. Do misky dáme mascarpone, šlehačku a moučkový cukr. Vymícháme hladký krém, který necháme vychladit v lednici minimálně 45 minut.

Vychladlý kompot rozdělíme do pohárů, zalijeme vychlazeným krémem, ozdobíme mátou a ihned podáváme.