

Chřestovo-jahodový závin s rebarborou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jahody 400 g
- Bílý chřest 400 g
- Mleté mandle 100 g
- Krystalový cukr 80 g
- Mletá skořice 2 špetka
- Listové těsto 500 g
- Žloutek 1 ks
- Čerstvá máta 1 hrst
- **Na drobenku**
- Máslo 100 g
- Hrubá mouka 100 g
- Krupicový cukr 100 g
- **Na rebarboru**
- Stonky rebarbory 4 ks
- Čerstvé jahody 400 g
- Oříšek másla 1 ks
- Krupicový cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V míse smíchejte jahody, nakrájený vařený chřest a mleté mandle. Dochuťte cukrem a skořicí. Troubu předehřejte na 180 °C.

2 Těsto rozválejte na dva pláty, rozdělte na něj připravenou směs jahod a chřestu a zabalte jako jablečný závin. Zpracujte suroviny na drobenku. Závin potřete žloutkem, posypte drobenkou a pečte dozlatova v troubě vyhřáté na 180 °C.

3 Na pánvi rozpustěte máslo a orestujte na něm kousky rebarbory. Zasypte cukrem a nechte zkaramelizovat. Přidejte nakrájené jahody a pomalu, za občasného míchání rozvařte; bude to trvat asi 20 minut, pak dochuťte nasekanou mátou.

4 Hotový závin přelijte omáčkou z rebarbory a jahod a ozdobte mátou.