

# Pečený jahodový kompot

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Jahod 1 kg
- Rebarbora 400 g
- Vanilkový cukr 2 lžíce
- Šťáva z citronu 1 ks
- Limoncello 4 cl
- Podle chuti sladké koření vanilka 2 špetka
- Bílky 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Krupicový cukr 200 g
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Troubu zapněte na 160°C. Jahody a rebarboru nakrájejte na kousky. Smíchejte s vanilkovým cukrem, citronovou šťávou a limoncellem a přendejte do pekáče. Přidejte koření a pečte asi 30 minut doměkka. V průběhu 2x3 promíchejte. Mezitím bílky vyšlehejte se špetkou soli do sněhu. Postupně zašlehavejte cukr, až vznikne hladký lesklý sněh, který se táhne za metlami. Vyjměte plech z trouby a pomocí dvou lžic na pečené ovoce tvořte „noky“ z hotového sněhu. Vložte ještě asi na 25 minu do trouby. Když začne povrch růžovět, troubu vypněte, pootevřete dvířka a nechte v troubě zchladnout. Podávejte poprášené moučkovým cukrem.

## **Poznámka:**

pekáč o rozměrech 25 x 25 cm