

Jahodový nákyp

jednoduchá příprava 40 min

Porcí 2

Cena 50 až 100 Kč

SUROVINY

50 g	mandlové mouky
tři lžíce	jahodového džemu
lžička	kešu másla
1	limetka
	kokosový olej na vymazání formy
	jahody na ozdobení

POSTUP

krok 1

Oddělíme žloutek od bílků. Žloutek smícháme s moukou, kůrou z jedné limetky a trochou limetkové šťávy a dvěma lžicemi jahodového džemu.

krok 2

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Polovinu sněhu přidáme ke směsi mouky, limetkové šťávy, kůry a jahodového džemu.

krok 3

Směs dáme do vymazané formy a dáme péct do předehřáté trouby na 170°C na 15 minut.

krok 4

Po 15 minutách směs vyndáme a potřeme zbytkem sněhu smíchaným s lžičkou marmelády. Pečeme několik minut dozlatova.

krok 5

Hotový nákyp ozdobíme jahodami.