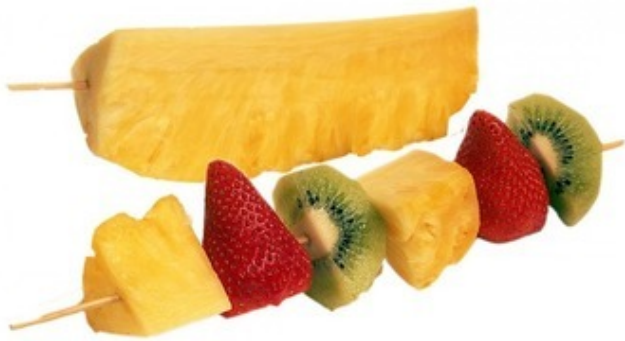


# Ovocný špíz s vinnou pěnou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 30min , Porce: 8

405 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocny-spiz-s-vinnou-penou>

## Příprava

V pánvi zkaramelizujeme hnědý cukr a přimícháme máslo. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kousky. Obalíme je v karamelu a vyjmeme na pečící papír potřeny olejem. Necháme vychladnout. Ananas okrájíme až na čistou dužinu, kterou nakrájíme na velké kostky. Střídavě s jablkem napícháme na špízy. V horké vodní lázni do pěny ušleháme žloutky, cukr a Campari. Špízy přelijeme.

## Ingredience

- ✓ 2 lžíce hnědého cukru
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 2 jablka
- ✓ 1/4 ananasu
- ✓ 4 žloutky
- ✓ 4 lžíce cukru krystal
- ✓ 4 lžíce Campari
- ✓ rostlinný olej

## Kategorie

Obyčejný den, Léto, Ovoce

