

Rebarborový kompot s kokosovou šlehačkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 25min , Porce: 4

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

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/rebarborovy-kompot-s-kokosovou-slehackou>

Příprava

Smetanu ke šlehání (šlehačku) ušleháme. Přidáme cukr, kokos a ztužovadlo. Vše opatrně promícháme a dáme chladit do lednice. Rebarboru oloupeme, odstraníme žilky a nakrájíme na 3 cm kousky. Do 1/2 kastrolu vlijeme vodu, přidáme nakrájenou rebarboru, cukr krystal, přikryjeme pokličkou a vaříme 15 minut na mírném plameni a necháme vychladnout. Mezi tím si ze smetany ke šlehání, kokosové moučky a cukru moučky připravíme kokosovou šlehačku (viz související recepty). Vychladlou rebarboru rozdělíme do čtyř talířků a ozdobíme kokosovou šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 500 g rebarbory
- ✓ 100 g cukru krystalu
- ✓ 150 g kokosové moučky
- ✓ 350 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 100 g cukru moučky

Kategorie

Narozeniny, Anglosaská, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Rodina, Dezert



Tip k receptu

Výborně se hodí k bábovkám nebo k jiným jednoduchým moučnickům.

