

Chřestový závin s jahodami a domácí šlehačkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

4483 kalorií , **40 g** cukrů , **276 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/chrestovy-zavin-s-jahodami-a-domaci-slehackou>

Příprava

Na pánvi rozpusťte máslo a orestujte na něm kousky chřestu. Zasypte cukrem a nechte zkaramelizovat, potom přidejte jahody, mandle a dochuťte cukrem a skořicí. Troubu předehřejte na 180°C. Těsto rozválejte na dva pláty a rozdělte na něj připravenou směs jahod a chřestu a zabalte jako jablečný štrúdl. Zpracujte suroviny na drobenku. Závin potřete žloutkem, posypte drobenkou a pečte dozlatova v troubě vyhřáté na 180 °C. Přidejte nakrájené jahody a pomalu, za občasného míchání rozvařte - bude to trvat asi 20 minut a poté dochuťte mátou, kterou jste předtím nasekali.

Ingredience

- 400 g nakrájených jahod
- 400 g vařeného chřestu
- 100 g mletých mandlí
- 80 g cukru
- mletá skořice na dochucení
- 500 g listového těsta
- žloutek na potřetí
- hrst čerstvé máty
- Drobenka: 100 g másla
- 100 g hrubé mouky
- 100 g cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Zelenina, Návštěva, Dezert

