

# 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 kastroly 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, Britská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Rodina, Dezert

### ▣ Tip k receptu

Výborně se hodí k bábovkám nebo k jiným jednoduchým moučnickům.

