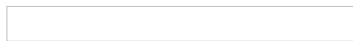


Pečené kaki se sněhem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 6min
Celkový čas: 16min , Porce: 4

373 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kaki-se-snehem>

Příprava

Kaki umyjeme a zbavíme lístečků. Každé ovoce rozřízneme na osm dílků, ale nedořezáváme do konce. Kaki by mělo vytvořit jakoby květ, který polijeme rumem. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh, kterým kaki ozdobíme. Dáme zapéct do trouby rozpálené na 200 °C. Sníh musí lehce zhnědnout. Trvá to podle typu trouby asi 6 minut, ale musíme hlídat! Před podáváním ozdobíme mandlemi a ihned podáváme. Kaki se jí bez slupky.

Tip k receptu

Kaki musí být úplně zralé. To znamená, že po přinesení z obchodu ho ještě nechte 2-3 dny odpočinout při pokojové teplotě, dokud nebude úplně měkké a bude sladce vonět.

Ingredience

- 4 kaki
- 4 lžíce rumu
- 4 bílky
- 4 lžíce cukru moučka
- 100 g mandlových lupínků

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Exotika, Labužník, Moučník