

Zapečené jahody s čokoládou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jahody rozdelíme do zapekacích misiek alebo do jednej väčšej. Posypeme nastrúhanou citrónovou kôrou. Čokoládu si nalámeme do misky. Smotanu na šľahanie zahrejeme v kastróliku až k bodu varu a horúcu ju nalejeme na čokoládu. Necháme asi 3 minúty stáť a potom premiešame, kým sa čokoláda úplne nerozpustí. Potom necháme zmes ešte chvíľu odstáť, aby trochu zhustla. Gril v rúre zapneme na najvyššiu teplotu a asi 5 minút zohrievame. Čokoládovou smotanou prelejeme ovocie a takto pripravený dezert posypeme trochou práškoveho cukru a vložíme pod gril. Zapekáme 2 - 3 minúty, kým povrch nebude trošku zlatistý, a podávame.

Ingrediencie

- **Jahody** - 350 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 150 g
- **Citrónová kôra** - 4 g
- **Biela čokoláda 80 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

