

Jahodový nákyp



Suroviny: (pre 6 osôb)

- 4 bielky
- 7 PL hnedého cukru
- 1 vanilkový cukor
- 200 g jahôd
- 4 ČL kukuričného škrobu
- 6 formičiek na zapekanie
- + maslo na vytretie formičiek

POSTUP:

1. Jahody umyte, pokrájajte na menšie kúsky a rozmixujte ich so 4 PL hnedého cukru a balíčkom vanilkového cukru.
2. Bielka vyšľahajte do peny, k pene po častiach cukor – miešajte, až kým sa cukor nerozpustí a sneh nebude krásne lesklý a tuhý, potom pridajte kukuričný škrob.
3. K bielkovej pene primiešajte rozmixované jahody s cukrom a šľahajte ďalej.
4. Formičky na pečenie potrite maslom, naplňte každú až po okraj penou.
5. Rúru vyhrejte na 190 °C a pečte (pozor, rúru počas pečenia neotvárajte) 15 minút – nákyp po upečení musí „utiecť“ z formy a urobí jej sexi čiapočku. Ihneď podávajte.



SÚŤAŽ

o 3 luxusné zástery

Chic & lovely
luxusné zástery

Pošlite nám recept na váš obľúbený ovocný dezert a vyhrajte jednu z krásnych záster Chic&Lovely.

Recepty posielajte na adresu:
redakcia@casopisfitstyl.sk do 5. mája. 2016
– výhercov zverejníme na našom FB.

Varte, pečte, grilujte, sevriujte, organizujte záhradnú párty a buďte chic, krásna, elegantná a neodolateľná.

www.chiclovely.sk



So zásterkou

Chic & lovely
luxusné zástery

bude život krajší a zábavnejší

Dvojrstvová luxusná suknička je vyrobená z mäkkej tkaniny a vďaka dlhému pasovému opasku sadne na akúkoľvek postavu.

Zdravo pečieme a inšpirujeme sa navzájom.

TIP

na podávanie:

Ochutnajte teplý, čerstvo upečený nákyp s mierne „pustenou“ pistáciovou zmrzlinou – naozaj super chuťový zážitok.

Pani Danke za super jahodové recepty posielame

40€ poukážku na nákup v predajniach Tchibo.

www.tchibo.sk

