

Jahelník



Ingredience:

1 hrnek jahel

(cca250 ml)

2 hrnky vody

2 vejce

5g cukru

ovoce

špetka soli

Postup:

Nejprve si uvaříme jahly. Do vychladlé kaše zamícháme ingredience takto: oddělíme žloutky od bílků, polovinu cukru promícháme se žloutky a zamícháme do vychladlé jahelné kaše.

Z bílků ušleháme polotuhý sníh, přidáme do něj druhou polovinu cukru a vyšleháme do pevné, lesklé hmoty. Tu přimícháme k jahelné směsi. Formu si vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou/krupicí a na dno rozetřeme polovinu směsi. Poklademe ovocem, navrstvíme zbytek směsi. Jahelník můžeme posypat plátky mandlí.

Pečeme v troubě cca 30 minut při 180°C.