

Tvarohový jáhelník s jahodami

Jáhly nejsou zrní. Je to surovina, která vás dokáže překvapit, když je umíte správně připravit. A to s tímto receptem budete.

Doba přípravy | 20 + 50 minut pečení

Forma | koláčová o průměru 24 cm

Recept je vegetariánský a bezlepkový.

INGREDIENCE

- 150 g jáhel (váha v suché stavu)
- 375 ml plnotučného mléka
- sůl
- 40 g másla
- 2 vejce
- 250 g plnotučného tvarohu ve vaničce
- 75 g třtinového cukru nebo medu + 10 g třtinového cukru na dokončení
- 250 g čerstvých jahod (váha před očištěním)
- 20 g plátkových mandlí

POSTUP

1. Jáhly vsypu do sítka a 2× je spařím vroucí vodou. Poté je přendám do hrnce, zaliju mlékem a lehce osolím. Vařím 12–15 minut. Jáhly nechám lehce zchladnout.
2. Mezitím si kouskem másla vymažu formu, zbytek másla schovám.
3. Předehřeju troubu na 180 °C (horní a spodní ohřev).
4. Uvařené jáhly promíchám s vejci, tvarohem a medem. Přendám do formy a uhladím.
5. Jahody očištím, odkrojím stopku a nakrájím na čtvrtiny. Rozprostřu na jáhly.
6. Posypu cukrem, plátky mandlí a pokladu zbylým máslem.
7. Peču 45 minut + 5 minut zapeču pod grilem.

8.