

Rychlý dezert ve skleničce

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 hrnky	ovoce dle chuti
1/2 hrnku	hladká mouka
1/2 hrnku	cukr (ideálně třtinový)
1 lžička	skořice
1/2 lžičky	prášek do pečiva
špetka	sůl
200 g	máslo
	hrstka ovoce, čerstvá máta či šlehačka (na ozdobu)



Postup přípravy

Do sklenic rovnoměrně rozdělíme ovoce, větší ovoce, jako například jablka, hrušky nebo jahody pokrájíme na menší kousky. V misce společně prosejeme mouku se skořicí a práškem do pečiva. Přidáme cukr a sůl. 100 gramů másla zašleháme k suché směsi tak, aby nám stále zůstaly menší hrudky. Připravíme si 4 sklenice - například od marmelády. Do každé sklenice poté rovnoměrně směs rozdělíme a ovoce zasypeme. Na vrch položíme ještě pár plátků zbylého másla. Sklenice postavíme do zapékací misky a tu vložíme do vyhřáté trouby na 170°C asi na 45 minut, dokud nám dezert nezačne zlátnout. Vyndáme, necháme vychladnout a dozdobíme kousky čerstvého ovoce, mátou nebo třeba šlehačkou. Dezert se dá ideálně přenášet a je tak vhodný i na cesty, pikniky nebo jako svačina do školy či do práce.