

Trhanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce, zvlášť žloutky a bílky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mléko 250 ml
- Polohrubá mouka 150 g
- Nasekané lístky máty 1 lžíce
- Šťáva z biocitronu 1 ks
- Kůra z biocitronu 1 ks
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Meruňky, rozpůlené bez pecek 500 g
- Voda 100 ml
- Máslo 100 g
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks
- Apricot brandy 40 ml
- Šlehačka k podávání 1 ks
- Mascarpone k podávání 1 ks
- Zakysaná smetana k podávání 1 ks
- Našlehaný tvaroh k podávání 1 ks
- Vejce, zvlášť žloutky a bílky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mléko 250 ml
- Polohrubá mouka 150 g
- Nasekané lístky máty 1 lžíce
- Šťáva z biocitronu 1 ks
- Kůra z biocitronu 1 ks
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Meruňky, rozpůlené bez pecek 500 g
- Voda 100 ml
- Máslo 100 g
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks
- Apricot brandy 40 ml
- Šlehačka k podávání 1 ks
- Mascarpone k podávání 1 ks
- Zakysaná smetana k podávání 1 ks
- Našlehaný tvaroh k podávání 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Do kastrolu dejte meruňky a posypte je lžící až dvěma cukru, podle jejich kyselosti. Zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí a meruňky nezměknou, pak nepustí šťávu. Podle potřeby podlijte trochou vody nebo vína. Nakonec dochuťte citronovou šťávou a podle chuti dosladte. Odložte stranou.□□

2) Žloutky prošlehejte se špetkou soli a mlékem. Postupně přisypte prosátou mouku, vmíchejte nasekanou mátu či meduňku a jemně nastrouhanou citronovou kůru. Z bílků a lžíce cukru ušlehejte pevný sníh a zlehka ho zapracujte do těsta.□□

3) Rozpalte pánev a potřete ji kouskem másla. Lžící rozetřete část těsta po celé pánvi. Pečte po obou stranách dozlatova. Takto postupně upečte všechny čtyři placky. Na talíři je roztrhejte pomocí dvou vidliček na menší kusy a rozdělte na ně meruňky i se šťávou. Poprašte moučkovým cukrem, ozdobte lístky máty nebo meduňky a ihned podávejte se zakysanou smetanou, mascarpone či tvarohem; můžete zakápnout likérem.