

LÍVANCE S BORŮVKOVÝM RAGŮ A VANILKOVOU PĚNOU

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 0.5 kg
- mléko 0.6 l
- cukr 50 g
- droždí 25 g
- vejce 2 ks
- **Suroviny na borůvkové ragů**
- borůvky 300 g
- rybízový likér 1 dl
- cukr 2 lžíce
- kukuřičný škrob 1 lžíce
- voda 2 lžíce
- **Suroviny na šlehanou pěnu**
- žloutek 2 ks
- dezertní víno 1 dl
- vanilkový lusk 1 ks
- pomerančová kůra 0.5 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme těstíčko, které necháme lehce vykynout. Poté smažíme na pánvi dozlatova.

Borůvkové ragů

Do rendlíku s borůvkami přidáme likér a cukr. Přivedeme k varu a opatrně zahustíme škrobem s vodou. Minutu prohříváme, již nevaříme!

Šlehaná pěna

Suroviny smícháme dohromady a ve vodní lázni vyšleháme do husté pěny.