

Tvarohové lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- vejce 2 ks
- mléko 200 ml
- krupicový cukr 1 lžíce
- polohrubá mouka 150 g
- tvaroh 250 g
- sůl 1 špetka

- **Obloha**

- tvaroh 1 kostka
- cukr 4 lžíce
- zakysaná smetana 1 kelímek
- jahody 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků a z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky krátce vyšleháme s cukrem, přidáme tvaroh, mléko a mouku se špetkou soli, promícháme. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.

Na pánvi nebo lívanečnicku rozpálíme olej a směs smažíme z obou stran.

Hotové lívance zdobíme oslazeným tvarohem zlehčeným zakysanou smetanou, přeléváme rozvařeným oslazeným ovocem.

