

Lívance s javorovými jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 100 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Zlatý třtinový cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Podmáslí 284 ml
- Máslo 25 g
- **JAVOROVÁ JABLKA**
- Jablka 3 ks
- Máslo 25 g
- Vlašské ořechy 85 g
- Javorový sirup 175 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte javorová jablka: jablka oloupejte, rozčtvrtte, vykrájejte jádřince a pak každou čtvrtku opatrně nakrájejte na čtyři plátky. Máslo rozpalte ve velké pánvi, pak přidejte jablka a

opékejte je do zlatova, ale tak, aby byla stále vcelku. Pak vmíchejte ořechy a javorový sirup. Opékejte 2–3 minuty, pak udržujte teplé. Na lívance nasypete mouku do mísy, přidejte prášek do pečiva, jedlou sodu, cukr a špetku soli. Oddělte bílky od žloutků a bílky ušlehejte dotuha. Žloutky prošlehejte s podmáslím a zchladlým rozpuštěným máslem. Pak směs podmáslí přidávejte k moučné směsi a umíchejte do hladkého těsta. Nakonec opatrně přidejte bílky. Poté vymažte lívanečník máslem, odebírejte z těsta a smažte lívanečky – 3–4 minuty z jedné strany, asi 2 minuty z druhé. Na talíř dejte vždy jeden lívanec, navrch javorová jablka, přiklopte druhým lívancem a přidejte jablka.