

Dánské lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **náplň 1**
- mražené ovoce 0.25 balíček
- cukr krystal 1 ks
- **náplň 2**
- čokoláda 0.25 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- **těsto**
- mléko 4 dl
- cukr krystal 1 lžíce
- hladká mouka 220 g
- sůl 1 špetka
- polohrubá mouka 50 g
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- vanilkový cukr 0.5 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme sypké ingredience, přidáme vejce, mléko a vše důkladně promícháme tak, aby v těstě

nebyly hrudky.

Lívanečník na dánské lívance důkladně vymažeme máslem. S množstvím másla nemusíme šetřit. Do každého otvoru dáme 2 vrchovaté lžíce těsta a začneme smažit. Na lívanec přidáme ovoce, čokoládu nebo jinou náplň dle naší fantazie a přikryjeme ještě kouskem těsta. Smažíme při vyšší teplotě tak, aby se rychle vytvořila krusta. Jakmile se vytvoří krusta, lívanec otočíme a teplotu snížíme. Důležité je, aby těsto při prvním otočení uvnitř bylo stále ještě řidké a po otočení steklo. Díky tomu bude lívanec kulatý. Pokud bychom lívanec otočili příliš pozdě, nebyl by kulatý z obou stran.

Po chvilce smažení otočíme znovu a hotové lívance vyjmeme. Při manipulaci s pánví se nepoužívají kovové nástroje, pokud je použijete, dávejte velký pozor, abyste si pánev nepoškodili. Nejvhodnější na otáčení jsou dřevěné hůlky nebo špejle.

Na závěr můžeme dánské lívance dozdobit ovocem, šťávou, čokoládovou polevou, skořicí nebo jen posypat moučkovým cukrem.

Příprava náplně z mraženého ovoce: Do malého kastrolu dáme mražené ovoce a zasypeme cukrem krystal podle chuti. Dáme na plotnu a mícháme, dokud se ovoce s cukrem nespojí a důkladně neprohřeje. Vzniklou šťávu můžeme použít na dozdobení hotových plněných lívanců.