

Tvarohové lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce, bílky a žloutky odděleně 2 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Měkký tvaroh 500 g
- Mléko 200 ml
- Polohrubá mouka 150 g
- Sůl 1 špetka
- Slunečnicový olej 1 hrnek
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Borůvková marmeláda 1 sklenice
- Moučkový cukr k posypání 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

V míse smíchejte žloutky a lžičku vanilkového cukru a lehce našlehejte. Přidejte polovinu tvarohu, mléko, mouku a špetku soli. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a pak jej opatrně vmíchejte k těstu. Z něj lžící po částech odebírejte a na rozpáleném oleji smažte lívanečky z obou stran dozlatova. Zbylý tvaroh našlehejte se 2 lžícemi mléka, sáčkem vanilkového cukru a smetanou, případně dosladte. Lívance ozdobte tvarohem a marmeládou, posypte moučkovým cukrem.