

Oříškové palačinky s limetovým tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Tvaroh 250 g
- Mléko 220 ml
- Limeta 1 ks
- Moučkový cukr 1.5 lžíce
- Zmrazené maliny 200 g
- Vejce 2 ks
- Solamyl 50 g
- Hladká mouka 100 g
- Mleté lískové ořechy 3 lžíce
- Cukr 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej z klíčků 1 lahev

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Tvaroh rozmícháme dohladka s 2 lžícemi mléka. Limetu nebo citron omyjeme horkou vodou, ostrouháme kůru a přidáme ji k tvarohu. Vymačkáme šťávu a rovněž ji vmícháme do tvarohu. Osladíme moučkovým cukrem.

2. Maliny necháme rozmrazit. U vajec oddělíme bílky a žloutky. Bílky ušleháme dotuha. Mouku, lískové oříšky, žloutky, sůl a 200 ml mléka zpracujeme do hladkého těsta, do kterého opatrně vmícháme sníh.

3. Rozehřejeme olej a z těsta smažíme menší palačinky. Polovinu potřeme limetovým tvarohem a obložíme malinami. Přikryjeme zbylou polovinou palačinek.