

Lužnický borůvkový mls

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vlažné mléko 110 ml
- Vejce 4 ks
- Máslo 75 g
- Cukr 1 lžíce
- Hladká mouka 300 g
- Droždí 14 g
- Cukr krupice 150 ks
- Marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do pekárny vložíme vlažné mléko s rozmíchanými žloutky, rozpuštěné vlažné máslo nebo Heru, sůl, prosátou mouku, do důlku v mouce nasypeme lžící cukru, na něj rozdrobíme droždí. Program těsto.

Plech 30 x 40 cm vyložíme pečícím papírem, roztáhneme po něm těsto, potřeme lehce marmeládou, poklademe jakýmkoliv ovocem (čerstvé borůvky jsou ovšem nepřekonatelné). Vyšleháme pevný sníh ze 4 bílků a 150 g cukru, natřeme na ovoce a upečeme v předehřáté troubě na 160°C 30 minut.