

Lívanečkový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1431 kalorií , **11 g** cukrů , **67 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/livaneckovy-dort>

Příprava

Tvaroh prošlehejte se žloutky, skořicí, cukrem a hladkou moukou. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh; asi v polovině šlehání do něj přidejte 1 lžičku cukru. Sníh lehce vmíchejte do tvarohového těsta. Nepřílnavou pánev potřete olejem nebo máslem a smažte na ní lívanečky o průměru asi 15 cm po obou stranách dozlatova. Čas obrácení poznáte tak, že se na okrajích lívanečků začnou tvořit malé bublinky. **NÁPLŇ:** Tvaroh prošlehejte se smetanou a cukrem. Na závěr do něj vmíchejte omyté, osušené a na kousky nakrájené jahody. Náplní promažte lívanečky, vyskládejte je do tvaru dortu a podávejte.

Ingredience

- ✓ 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 3 vejce
- ✓ špetka mleté skořice
- ✓ 3 lžičky cukru moučka z čehož 1 lžička do bílkového sněhu
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ trocha másla nebo oleje na smažení
- ✓ náplň: 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 3 lžičky cukru
- ✓ 4 lžičky zakysané smetany
- ✓ 200 g jahod

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Něco extra, Rodina, Moučník

