

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 lívaneček 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

