



Ovocná lívancová srdíčka

O nás 18 kusů



snadná příprava

up to 20 Min.



- 1 Zmrazené ovoce necháme trochu povolit. Ponorným mixérem ovoce částečně rozmixujeme.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme směs na přípravu lívanečků s vodou a ovocem. Metličkou vypracujeme hladké těsto a necháme 5 minut stát.
- 3 Na ozdobení v kastrůlku smícháme ovoce s cukrem, vanilínovým cukrem a škrobem a krátce povaříme.
- 4 Na rozehřátou, olejem potřenou pánev položíme formičku, do které nalijeme těsto. Smažíme z obou stran dozlatova.
- 5 Šlehačku v prášku připravíme s mlékem podle návodu na obale.
- 6 Lívanečky ozdobíme omáčkou a šlehačkou.

Tip:

- Lívanečky výborně chutnají se zmrzlinou.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 10 cm)
ponorný mixér

Na těsto:

100 g směs lesní ovoce
1 balení Lívanečky Dr. Oetker
300 ml voda
olej na smažení

Na ozdobení:

300 g směs lesní ovoce
2 PL cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Gustin bez lepku Dr. Oetker
1 balíček Šlehačka v prášku Dr. Oetker
150 ml mléko polotučné studeného

