



# Ovocná lívancová srdíčka

asi 18 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 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, Backsprayem vystříkanou 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.

## Přísady:

### 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

### Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 10 cm)  
ponorný mixér  
Backspray Dr. Oetker

