



Suflé lívance

asi 15 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady:

Přísady:

2 ks žloutek
20 ml mléko polotučné
10 ml olej
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
3 ks bílek
1 KL ocet bílý
40 g cukr

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
Backspray Dr. Oetker
pánev teflonová s pokličkou

- 1 Na přípravu lívanečků v míse vyšleháme metličkou žloutky s mlékem, olejem a pastou do krémové konzistence. Přidáme prosátý Zlatý klas s kypřicím práškem. Nakonec zlehka vmícháme z bílků octa a cukru tuhý sníh vyšlehaný elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni.
- 2 Na pánev nastříkáme backspray a lívance na nízkém stupni pozvolna opékáme pod pokličkou z obou stran.

Tip:

- Servírujeme s topingem lesní ovoce Dr. Oetker a s ušlehanou rostlinou smetanou.

