



Tip na nedeľný dezert. Tvarohové lievance s jahodami.

.

//

.

Suroviny:

5 žĺtkov

110 g cukru

štipku soli

kôru z 1/2 citróna

4 bielky

70 g hladkej múky

40 g škrobovej múčky

40 g rozpusteného masla

200 g jahôd

250 g tvarohu

50 ml jahodového sirupu

1 vanilkový cukor

Postup:

Žĺtky vyšľaháme s 30 g cukru do peny. Pridajte soľ, citrónovú kôru a bielky vyšľahané so zvyškom cukru. Do zmesi opatrne vmiešajte múku a škrobovú múčku. Nakoniec vmiešajte maslo. Cesto dajte do cukrárskeho vrečka a na plech vyložený papierom na pečenie vytvorte kolieska. Pečte ich asi 10 minút pri teplote 200 ° C. Medzitým zmiešajte tvaroh, vanilkový cukor, jahodový sirup. Jahody nakrájajte a pridajte k tvarohu. Hotové lievance ozdobte jahodovým tvarohom.

.

//

.