

# Palačinkový dort s marmeládou, Tradičním Lipánkem a malinami

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Máte doma velkého jedlíka? Jedna palačinka pravděpodobně nebude stačit, udělejte mu rovnou dort. Lipánek poradí jak na to.



## Ingredience

- 4 vejce
- 2 lžice oleje
- 2 lžice cukru
- 600 ml Jihočeského mléka
- 200 g hladké mouky
- špetka soli
- olej na smažení
- čerstvé maliny
- malinová marmeláda
- 3–4 balení tradičního Lipánka
- mandle na posypání

## Návod na přípravu:

V míse prošleháme cukr, vejce, olej a Jihočeské mléko. Poté přidáme mouku a sůl. Na pánvi rozpálíme trochu oleje a vytváříme tenké palačinky. Palačinky potom namažeme marmeládou, tradičním Lipánkem, poklademe malinami a skládáme na sebe, až vznikne dort.