

Makové palačinky s citronovým krémem a čerstvým ovocem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Palačinky s marmeládou jsou výbornou klasikou, milovníci máku budou ale jistě rádi za tento recept.



Ingredience

- kůra z jednoho citronu
- 2 lžice rozpuštěného Jihočeského másla
- 2 vejce
- 250 g hladké mouky
- 500 ml Jihočeského trvanlivého mléka
- 3 lžice máku
- čerstvé ovoce
- moučkový cukr
- olej nebo Jihočeské máslo na pečení palačinek

Na krém:

- 6 lžic citronového krému lemon curd
- 4 balení tvarohového Lipánka

Návod na přípravu:

Vejce, Jihočeské mléko, mouku, mák, polovinu nastrouhané citronové kůry a přepuštěné Jihočeské máslo rozmixujeme dohladka a necháme alespoň 30 minut odležet. Lipánky, cukr a citronový krém smícháme a vložíme do ledničky. Na pánvi rozežřejeme lžičku Jihočeského másla či kapku oleje a nalijeme naběračku těsta. Palačinky opékáme z obou stran dozlatova. Ovoce opláchneme a nakrájíme na malé kostičky. Palačinky potřeme krémem, posypeme ovocem, zavineme a pocukrujeme.