

Řezy z listového těsta s krémem z Tvarohového Lipánka a malinami

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Hledáte jednoduchý dezert, který ovšem vypadá jako od zkušeného šéfkuchaře? Našli jste ho! Lipánek vám s ním pomůže.



Ingredience (na 4 porce)

- 1 listové těsto
- 200 g malin
- 2 balení tvarohového Lipánka
- 50 g moučkového cukru
- 20 g vanilkové pasty
- citronová kůra
- med
- máta na dozdobení

Návod na přípravu:

Listové těsto nakrájíme na obdélníky cca 4 × 8 cm. Pečeme při 180 °C 20 minut. V míse metlou promícháme tvarohového Lipánka s vanilkovou pastou, cukrem a citronovou kůrou. Směs vložíme do cukrářského pytlíku s ozdobným nástavcem a upečené plátky těsta krémem potřeme. Poklademe malinami a postupně takto vytvoříme tři patra krému. Dozdobíme mátou a před podáváním pokapeme medem.