

# Nadýchané lívance s krémem ze sladkého mlíčka Lipánek a ovocem

🕒 30 minut

náročnost ●○○○



## Ingredience (2 porce):

### Těsto:

- 200 g hladké mouky
- 30 g cukru
- 12 g kypřicího prášku
- 6 g soli
- 240 g sladkého mlíčka Lipánek
- 2 vejce
- 60 g rozpuštěného Jihočeského másla
- ovoce a med na ozdobu
- olej na smažení

### Krém:

- 1 sladké mlíčko Lipánek
- 3 žloutky
- 1 lžíce cukru
- 1 lžička studeného Jihočeského másla

## Návod na přípravu:

V míse smícháme suchou složku na těsto – mouku, cukr, sůl, kypřicí prášek, poté vmícháme sladké mlíčko Lipánek, vejce a rozpuštěné Jihočeské máslo. Lívance pečeme na oleji z každé strany cca 2 minuty. Ve vodní lázni za stálého míchání rozmícháme žloutky, sladké mlíčko Lipánek a cukr. Po zhoustnutí do krému vmícháme studené Jihočeské máslo. Hotové lívance přelijeme krémem, zakápneme medem a ozdobíme ovocem.