

Flambované ovoce s Lipánkem TVAROHOVÝM

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Flambovaným ovocem okouzíte nejen své ratolesti. Přidejte k němu Lipánka TVAROHOVÉHO a budete za hvězdu.



Ingredience

- 1 jablko
- 1 hruška
- 1/2 mango
- 1 hrozen bílého vína
- 0,05 brandy ml
- 1 pomeranč
- 1 lžice cukru
- 50 g másla
- 1 Lipánek tvarohový - kakaový 130 g

Návod na přípravu:

Cukr vsypeme do pánve a zahřejeme (není nutné karamelizovat). Přidáme máslo a spojíme s povoleným cukrem. Očištěné ovoce překrájíme na menší kostky, vložíme do pánve a řádně promícháme. Přilejeme alkohol, který necháme vzplanout a ovoce flambujeme. Jakmile plamen zhasne, alkohol je odpařen. Přidáme šťávu z pomeranče a necelou minutu vaříme, pánev pak stáhneme z ohně. Ovoce ještě za tepla skládáme do nádoby a prokládáme Lipánkem. Zdobit můžeme čerstvým ovocem či kousky čokolády.