Trhanec s horkými malinami a Tvarohovým Lipánkem



30 minut náročnost ●●○○

Natrhejte si tuto jedinečnou pochoutku a přidejte Lipánka. Pochutnají si nejen děti.

Ingredience

- 100 g Jihočeského másla
- 250 g polohrubé mouky
- 1 lžička soli
- 500 ml Jihočeského mléka
- 4 vejce – žloutek a bílek zvlášť
- Jihočeské máslo na smažení
- moučkový cukr
- 1 balení tvarohového Lipánka
- hrst nasekaných pistácií
- mražené lesní ovoce
- med

Návod na přípravu:

Polohrubou mouku smícháme se solí. Jihočeské mléko smícháme se žloutky a vmícháme do mouky. Vytvoříme těsto, které necháme chvíli odpočinout. Z bílků ušleháme pevný sníh a přimícháme opatrně do těsta. Na pánvi rozehřejeme Jihočeské máslo a vlijeme na ni polovinu těsta. Opečeme z obou stran dozlatova a postup opakujeme i s druhou polovinou těsta. Po upečení přendáme na talíř a palačinku roztrháme na větší kusy. V hrnci povaříme lesní ovoce s medem a přelijeme hotové trhance. Ozdobíme tvarohovým Lipánkem a pistáciemi.