# Malinový tvarožník se zázvorem a Tradičním Lipánkem

60 minut

náročnost ●●○○

V tomto dezertu se dokonale snoubí kyselá chuť se sladkou a lehce štiplavým zázvorem. Jednotlivé komponenty skvěle zjemní Lipánek Tvarohový.

## Ingredience

- 100 g třtinového cukru
- 50 g medu
- 4 vejce
- 400 g tučného Jihočeského tvarohu
- 1 citron
- špetka soli
- 1 vanilkový puding
- 50 g zázvoru
- 2 balení tradičního Lipánka
- 1 vanilkový cukr
- moučkový cukr na posypání
- 200 g mražených nebo čerstvých malin
- máta na ozdobení

## Návod na přípravu:

Žloutky našleháme s cukrem do světlé pěny. V míse smícháme Jihočeský tvaroh s jedním balením tradičního Lipánka, vanilkovým cukrem, pudinkem, jemně nastrouhaným zázvorem a šťávou a kůrou z citronu. Poté přidáme žloutkovou pěnu. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh a pomalu zapracujeme do tvarohové směsi. Nakonec vmícháme půlku malin a vlijeme do formy vyložené pečicím papírem nebo vysypané moukou. Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C cca 45 minut. Zbylé maliny rozehřejeme v hrnci s medem a rozmixujeme. Vychladlý tvarožník ozdobíme omáčkou z malin, tradičním Lipánkem, moučkovým cukrem a mátou.