Mini lívanečky s Jihočeským tvarohem a malinami



1 hodina náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce):

- 250 g Jihočeského polotučného tvarohu (plus na ozdobu)
- 2 vejce
- 3 lžíce hladké mouky (plus na posypání)
- 2 lžíce cukru
- špetka soli
- 1 balení mražených malin
- hrst čerstvých malin
- 1 lžička citronové šťávy
- kůra z půlky citronu
- máta na ozdobu
- moučkový cukr na posypání
- Jihočeské máslo a olej na smažení

Návod na přípravu:

V míse smícháme Jihočeský tvaroh, vejce, mouku, 1 lžíci cukru, špetku soli a vypracujeme hladké těsto. Pokud bude příliš řídké, přidáme ještě trochu mouky. Z těsta vytvarujeme placičky silné asi 1 cm, které obalíme v mouce. Restujeme je na mírném ohni na směsi Jihočeského másla a oleje asi 3–4 minuty z každé strany dozlatova.
V rendlíku prohřejeme mražené maliny s citronovou šťávou, citronovou kůrou a zbylým cukrem. Vaříme přibližně 8–10 minut, dokud nevznikne hustý rozvar. Mini lívance podáváme s malinovým rozvarem, čerstvými malinami, mátou, moučkovým cukrem a lžičkou tvarohu.