Sladké langoše s Jihočeským tvarohem & jogurtem a čerstvým ovocem

90 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4–6 osob)

Na langoše:

- 500 g hladké mouky
- 250 ml vlažného čerstvého Jihočeského mléka
- 20 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru
- 1 vejce
- 1 lžička soli
- 1 lžíce oleje + olej na smažení

Na krém:

- 400 g Jihočeského tvarohu & jogurtu
- 2 lžíce moučkového cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu nebo vanilkového cukru
- kůra z půlky citronu

Na ozdobu:

- čerstvé ovoce podle sezony – maliny, borůvky, jahody, meruňky, kiwi apod.
- čerstvá máta
- moučkový cukr na posypání

Návod na přípravu:

Ve vlažném čerstvém Jihočeském mléce rozmícháme cukr a droždí a necháme přibližně 10 minut vzejít kvásek. Do větší mísy prosejeme mouku, přidáme sůl, vejce, olej a nakonec kvásek. Vypracujeme měkké, pružné těsto a necháme ho na teplém místě kynout asi hodinu, dokud nezdvojnásobí objem. Z vykynutého těsta vytvarujeme 8–10 menších bochánků, které rukama rozmačkáme na tenké placky. V hlubší pánvi rozehřejeme olej a langoše smažíme z obou stran dozlatova. Hotové langoše necháme okapat na papírové utěrce. Mezitím si připravíme sladký krém – v misce vyšleháme Jihočeský tvaroh & jogurt, moučkový cukr, vanilku a citronovou kůru dohladka. Usmažené langoše necháme krátce vychladnout, potřeme připraveným krémem a bohatě posypeme čerstvým ovocem. Na závěr můžeme poprášit moučkovým cukrem a ozdobit snítkou máty.