Lívance s čokoládovou polevou

30 minut náročnost ●●○○

Oblíbené lívance tentokrát s Jihočeským tvarohem & jogurtem s příchutí jahody.

Ingredience

- 2x Jihočeský tvaroh & jogurt jahoda
- 2 lžičky oleje
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 vejce
- půl lžičky kypřícího prášku do pečiva
- půl hrnku mléka
- 1 lžíce cukru
- 4 větší jahody
- 125 ml smetany ke šlehání
- 125 g hořké čokolády

Návod na přípravu:

Od žloutku oddělíme bílek a z bílku vyšleháme sníh. Žloutek s cukrem rozmícháme v mléku. Hladkou mouku společně s práškem do pečiva vmícháváme po troškách do mléka s žloutkem. Pokud je těsto příliš husté, přidáme trošku mléka, nesmí však být řídké jako na palačinky. Přidáme olej, nakonec opatrně vmícháme sníh ušlehaný z bílku. Lívance smažíme na sucho dozlatova, aby měly krásně hladký povrch. Postupně je mažeme Jihočeským tvarohem & jogurtem a vrstvíme na sebe. Nakonec je polijeme čokoládovou polevou. Smetanu na šlehání ohřejeme v hrnci na mírném ohni. Dáváme pozor, abychom smetanu nepřivedli do varu - smetana by neztuhla. Ohřátou smetanu odstavíme a přidáme do ní nalámanou čokoládu, kterou posléze mícháním rozpustíme. Hotovou čokoládovou polevou polijeme lívance. Jahody nakrájíme na kostičky a lívance jimi posypeme.