

Japonské lievance s domácim jahodovým džemom

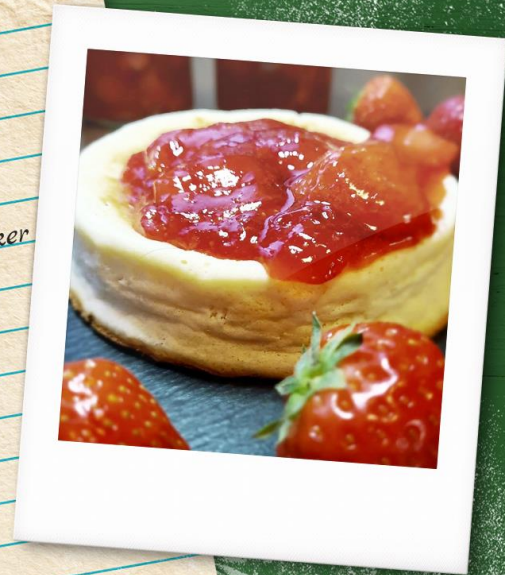
Prísady:

Na domáci jahodový džem potrebujeme:

- 1,5 kg sladkých jahôd
- 500 g Želirovacieho cukru Super 3:1 Dr. Oetker
- 2 KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker
- Poháre na džem

Na lievance potrebujeme:

- 200 ml mlieka
- 100 g masla
- 100 g hladkej múky
- 4 vajíčka
- 150 g práškového cukru



Postup

Mlieko a maslo spolu rozpustíme, primiešame múku a potom aj 4 žĺtky. Bielky si s cukrom vyšľaháme na veľmi tuhý sneh. Ten potom jemne zamiešame do cesta, aby nám ostalo nadýchané a tuhé.

Na panvicu si dáme kruh z papiera na pečenie, vyrobíme si formu s vyššími okrajmi, a nalejeme do 2/3 cesto. Na malom plameni pečieme, zakryté pokrievkou, kým aj vrch nezhdne, potom opatrne ešte obrátíme a pečieme aj z druhej strany. Takto upečené lievance ostanú nadýchané.

Z ovocia a želirovacieho cukru si pripravíme domáci jahodový džem a lievance podávame s týmto džemom. Dobrú chuť!

