






Ovocné lievancové srdiečka

Pripravené z lásky pre mamičku

asi 18 ks    jednoduchá príprava do 20 minút



- 1** Ovocie necháme mierne rozmraziť. Ponorným mixérom ovocie čiastočne rozmixujeme.
- 2** Na prípravu cesta zmiešame v mise zmes na prípravu lievancov s vodou a ovocím. Metličkou vypracujeme hladké cesto a necháme asi 5 minút stáť.
- 3** Na ozdobenie v kastróliku zmiešame ovocie s cukrom, vanilkovým cukrom a škrobom a krátko povaríme.
- 4** Na rozohriatu, Bacsprayem vystriekanú panvicu položíme formičku, do ktorej nalejeme cesto. Smažíme z oboch strán dozlatista.
- 5** Šľahačku v prášku pripravíme s mliekom podľa návodu na obale.
- 6** Lievance ozdobíme ovocnou omáčkou a šľahačkou.

Prísady:

Na cesto:

100 g zmes lesného ovocia mrazená
1 balenie Lievance Dr. Oetker
300 ml voda
50 ml olej

Na ozdobenie:

300 g zmes lesného ovocia mrazená
2 zarovnané PL cukor
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Gustin bezgluténový Dr. Oetker
1 balíček Šľahačka v prášku Dr. Oetker
150 ml mlieko polotučné studené

Ešte potrebujeme:

formička na vykrajovanie v tvare srdiečka
ponorný mixér
Bacspray Dr. Oetker

