

Amolety plněné švestkovým tvarohem

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4 polévkové lžíce mouky

1 0,125l mléka

solí, sklenici (340 ml) švestek

250 bez pecek

tvarohu, 2 polévkové lžíce cukru, balíček vanilkového cukru, kůru nastrouhanou z 0,5 citrónu, 3 polévkové lžíce smetany ke šlehání, na. špičku nože skořice, 1 polévkovou lžici moučkového cukru, 1 polévkovou lžici másla nebo rostlinného tuku

Postup

Příprava: Mouku, mléko, vejce a sůl smícháme. Těsto necháme 20 minut odpočinout. Švestky dáme na síto okapat, šťávu zachytíme do nádoby. Tvaroh, cukr, vanilkový cukr, citrónovou kůru, 3 lžíce švestkové šťávy a smetanu utřeme. Opatrně vmícháme polovinu švestek; Skořici smícháme s moučkovým cukrem. Z těsta postupně upečeme 4 tenké amolety. Uložíme na teplém místě. Tvaroh a zbytek švestek rozdělíme na amolety, které přeložíme do trojúhelníku. Podáváme posypané skořicovým cukrem.

Poznámka

1 porce asi 1470 joulů/350 kalorií.