

Vrstvené lívanečky s limetkovým Cottage Chesse, čerstvými jahodami a medem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme lívance. Obsah sáčku vsypeme do misky a vlijeme studenou vodu. Směs metličkou důkladně rozšleháme, aby byla bez hrudek. Necháme odstát 5 minut. Na rozehrátou lívancovou pánev potřenou olejem nalijeme těsto a opečeme z obou stran dozlatova. Do sýru Cottage Cheese metlou vmícháme vanilkový cukr a limetkovou kůru z jedné limetky. Směs vrstvíme s lívanečky, doplníme čerstvými jahodami a přelijeme javorovým sirupem nebo medem.

Ingredience

- **Jahody** - 350 g
- **Limetky** - 3 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Lívanečky 250 g** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Olej řepkový** - 15 g
- **Med luční květový 900 g** - 15 g

