

Medové lívanečky s kaki

<https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/medove-livanecky-s-kaki.html>

Zkuste udělat medové lívanečky svým dětem a neuvěříte, jak rychle zmizí z talířků. Jsou to trochu jiné lívanečky. Smaží se v oleji, jsou vyšší a těsto je sladké. Za velkou louží se tradičně podávají s javorovým sirupem. Jsme evropané, proto do lívanečků dávám české podmásli, italský sýr mascarpone, české ořechy i český med.

Suroviny na lívanečky

- 150 ml podmásli
- 2 vejce
- 40 g másla
- 20 g moučkového cukru
- 200 g hladké mouky
- 2 g jedlé sody
- špetka soli
- olej na smažení

Suroviny na dokončení

- krabice mascarpone (200 g)
- 2 rovné polévkové lžíce moučkového cukru
- 1 rovná kávová lžička mleté skořice
- 2 banány
- 3 polévkové lžíce medu
- 1 polévková lžíce másla
- [vlašské ořechy](#)
- 2 kaki
- mátové lístky

Do mísy nalijeme podmásli, přidáme obě vejce a cukr a promícháme, až se nám vše krásně spojí.

Mouku, sodu a sůl smícháme, máslo rozpustíme a obojí postupně, za stálého promíchávání, přidáváme do mísy s podmáslem.

Těsto je krásně hladké a necháme ho asi 15 minut odpočívat.

Připravíme si mascarpone: obsah krabice vyklopíme do misky, přidáme dvě polévkové lžíce cukru a skořici.

Vše promícháme a spojíme do obláčkově chutnajícího krému.

Oloupané banány nakrájíme na kolečka a z kaki vykrajovačem o průměru 2,5 cm vytvoříme kuličky. Jde to i čajovou lžičkou.

Do kastrůlku dáme 3 lžíce medu, 1 lžici másla a nalámané [vlašské ořechy](#) a necháme zahřát (ne vařit).

Na rozpálenou pánvi dáme olej do výše 0,5 cm a smažíme lívanečky po obou stranách (z uvedeného

množství je jich 16 ks).

Při podávání lívanečky prokládáme nakrájenými banány, přelijeme [ořechy](#) v medu a másle.

Podáváme s mascarpone, kaki a mátovými lístky.

První sousto vám doslova vyrazí dech, chutnají totiž nebesky. A napište mi, jaký měly u vás doma úspěch.