

Drobenkový rybízový koláč s tradičním Lipánkem

🕒 1,5 hodiny (včetně pečení) náročnost ○○○○

Buchta s rybízem a nahoru drobenka? To voní létem. Oživte tento tradiční recept naším Lipánkem a nebudete litovat.



Ingredience

- 150 g Jihočeského másla + na vymazání
 - 1 prášek do pečiva
 - 3 hrnky hrubé mouky
 - 3/4 hrnku cukru
 - 500 g Lipánka tradičního
 - 3/4 hrnku cukru
 - 1 vejce
 - kůra z citronu
 - čerstvý nebo mražený rybíz
 - půl hrnku Jihočeského mléka
- Na drobenku:
- 3/4 hrnku hrubé mouky
 - 1/2 hrnku cukru
 - 70 g Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Jihočeské máslo nakrájíme na kostičky a v míse smícháme s moukou, práškem do pečiva, cukrem a vypracujeme drobenkové těsto. Lipánka tradičního utřeme s vejcem, cukrem, kůrou z citronu a Jihočeským mlékem. Troubu si předehřejeme na 180 °C. Na plech vymazaný Jihočeským máslem rovnoměrně rozprostřeme drobenkové těsto. Na něj rozetřeme krém z Lipánka tradičního a posypeme rybízem. Z Jihočeského másla, mouky a cukru si připravíme drobenku a koláč posypeme. Pečeme cca 45-50 minut dozlatova.