

Sváteční koláč s Tradičním Lipánkem

🕒 1,5 hodiny

náročnost ●●○○

Ať už na pout', Silvestra, narozeniny, svátky, tahle pochoutka se hodí téměř vždy.



Ingredience

- 60 g cukru
- špetka soli
- 300 g polohrubé mouky
- 90 g Jihočeského másla
- 120 ml Jihočeského mléka
- 0,5 kostky droždí
- 2 vejce
- 2 lžičce rumu
- povidla
- 2 balení tradičního Lipánka 130 g
- čerstvé ovoce
- sekané pistácie

Návod na přípravu:

V hrnci rozeřejeme Jihočeské mléko. Do poloviny Jihočeského mléka rozdrobíme droždí a přisypeme špetku soli. Mezitím utřeme do pěny žloutky s cukrem a změkklým Jihočeským máslem. V míse smícháme mouku, špetku soli a žloutkovou pěnu. Dochutíme rumem a zbylým Jihočeským mlékem. Na závěr přidáme vzešlý kvásek a necháme cca jednu hodinu odležet. Z těsta tvarujeme libovolně velká kolečka, která zdobíme povidly a Lipánkem tradičním. Pečeme v předehřáté troubě při 160 °C cca 35 minut. Hotové koláče posypeme pistáciemi a čerstvým ovocem.