

Pečený tvarohový koláč s Tradičním Lipánkem

🕒 45 minut

náročnost ●●●○

Tvarohový koláč už si v Madetě neumíme bez Lipánka představit. Vyzkoušejte proč.



Ingredience

Na těsto

- 250 g polohrubé mouky
- 60 g cukru
- 110 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžice rybízové marmelády

Náplň

- 1 Tradiční Lipánek
- 370 g plnotučného Jihočeského tvarohu
- 500 ml Jihočeského mléka
- 1 vejce
- 70 g cukru
- 20 g vanilkové pasty
- 40 g solamylu
- 1 lžička citronové kůry
- špetka muškátového oříšku

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme těsto. Utřeme změkklé Jihočeské máslo s cukrem a vejcem. Přidáme polohrubou mouku smíchanou s 1 lžičkou prášku do pečiva. Vypracujeme měkké těsto. Těsto prsty vtlačíme do koláčové formy (můžeme ji vyložit pečicím papírem) a pečeme při 180 °C (horký vzduch při 160 °C) cca 15 minut. V míse při nízkých otáčkách dohladka vyšleháme Jihočeský tučný tvaroh s vejcem, Jihočeským mlékem, cukrem, vanilkovou pastou, tradičním Lipánkem, citronovou kůrou, muškátovým oříškem a solamylem. Náplň nalijeme na upečené těsto, které předtím potřeme marmeládou. Koláč opatrně vložíme do předehřáté trouby (náplň je hodně tekutá) a pečeme při 180 °C 40–50 minut, než jsou okraje těsta krásně zlaté a náplň je pevná. Necháme vychladnout a podáváme.