

Máslové koláčky s Tvarohovým Lipánkem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Že nedodržíte čaj o páté? Nevadí. Tyhle koláčky jsou vhodnou sladkou jednohubkou i k odpolední kávě. Lipánek Tvarohový je ideální méně sladkou náplní pro jakékoli podobné koláčky.



Ingredience

- 350 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 lžička prášku do pečiva
- 3 lžíce cukru
- 175 ml vlažného Jihočeského mléka
- 85 g Jihočeského másla
- 1 citron
- 2 balení tvarohového Lipánka
- čerstvé jahody

Návod na přípravu:

Mouku smícháme s práškem do pečiva, solí a cukrem. Přidáme pokrájené Jihočeské máslo a zpracujeme drobenku. Jihočeské mléko ohřejeme a vmícháme lžičku citronové šťávy. Vlijeme do drobenky a promícháme. Vznikne lehce lepivé těsto, které dáme na pomoučený váleček a propracujeme tak, aby se z něj dalo tvarovat. Těsto roztáhneme na zhruba 3 cm silný plát a vykrajujeme kolečka. Přendáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C cca 10 minut. Mezitím si připravíme polevu. Citronovou kůru nastrouháme na jemném struhadle. Do misky vymačkáme asi jednu lžičku citronové šťávy a přisypeme moučkový cukr. Šleháme, dokud nevznikne hustý krém. Vychladlé koláčky rozkrojíme a potřeme tvarohovým Lipánkem, ozdobíme jahodami a přiklopíme druhou částí koláčku. Pokapeme citronovou polevou a posypeme citronovou kůrou.