

Čokoládový koláč s Tvarohovým Lipánkem, hruškami a ořechy

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Máte rádi čokoládu, ale v dezertu nesmí chybět ani ovoce? Pak je tento dezert právě pro vás.



Ingredience (na 10 porcí)

- 400 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžice kakaa
- 200 g cukru krystal
- 250 g Jihočeského másla
- 200 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 50 g tvarohového Lipánka
- 2 vejce
- 100 g vlašských ořechů + na posypání
- 3 hrušky

Návod na přípravu:

Hladkou mouku, kakao, prášek do pečiva, cukr a nasekané vlašské ořechy smícháme dohromady. Přidáme trvanlivé Jihočeské mléko, tvarohového Lipánka, rozpuštěné Jihočeské máslo, vejce a jednu hrušku nakrájenou na kostičky. Do formy na biskupský chlebíček postavíme dvě hrušky a zalijeme těstem. Posypeme zbylými vlašskými ořechy a pečeme při 180 °C 20 minut. Po vychladnutí vyndáme z formy a opatrně nakrájíme.