

# Hrnkový citronový koláč s Tvarohovým Lipánkem

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

## Ingredience (na 12 porcí)

- 1 hrnek cukru
- 2 hrnky hladké mouky
- 0,5 hrnku Lipánka Tvarohového
- 1 Tvarohový Lipánek na pomazání
- 0,5 hrnku citronové šťávy
- 3/4 hrnku oleje
- 3 vejce
- 2 lžičky citronové kůry
- 1 prášek do pečiva
- Jihočeské máslo a polohrubá mouka na vymazání
- javorový sirup

## Návod na přípravu:

Cukr, vejce, citronovou šťávu a olej vyšleháme. Přidáme mouku, prášek do pečiva, citronovou kůru a tvarohového Lipánka. Dortovou formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C cca 45 minut. Vychlazený koláč potřeme tvarohovým Lipánkem a přelijeme javorovým sirupem.

