

Koláč s tvarohovým Lipánkem, olivovým olejem a karamelizovanou broskví

🕒 50 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 12 porcí)

- 140 ml olivového oleje
- 2 vejce
- 160 g cukru
- 45 ml citronové šťávy
- citronová kůra z 1 citronu
- 1/4 lžičky soli
- 1/2 lžičky kypřicího prášku
- 1/4 lžičky jedlé sody
- 150 g hladké mouky
- 140 g bílého jogurtu Jihočeský Nature
- Jihočeské máslo na vymazání formy
- 3 broskve
- 1 Tvarohový Lipánek

Návod na přípravu:

Ve větší míse smícháme mouku, 150 g cukru, sůl, kypřicí prášek a sodu. Poté přimícháme olivový olej, bílý jogurt, vejce, citronovou šťávu a citronovou kůru. Vymícháme do hladkého těsta, které vlijeme do formy vymazané máslem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 30 minut. Mezitím si nakrájíme na měsíčky vypeckované broskve. Orestujeme je na pánvi se zbylým cukrem. Hotový koláč ozdobíme zkaramelizovanými broskvemi a tvarohovým Lipánkem.

