# Piškotový minidort s pomazánkou Lipánek



1 hodina náročnost ●●○○

Skvěle vypadá, skvěle chutná a rychle se připravuje? Takový dort je snem, o který jsme se rozhodli podělit.

## Ingredience

- 300 g pomazánky Lipánek
- 4 vejce
- 200 g cukru moučka
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 3 lžíce kakaa
- 13 lžic vody
- 200 g polohrubé mouky
- 1 vanilkový cukr
- hrst čerstvých malin
- rozmarýn na ozdobení
- dortová forma 18-20 cm

## Návod na přípravu:

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme vodu, kakao a nakonec zašleháme mouku, kterou jsme si předem smíchali s kypřicím práškem. Formu vyložíme pečicím papírem a pečeme 30-40 minut v předem vyhřáté troubě na 180 °C. Po vychladnutí korpus dvakrát prokrojíme, každou část z vrchu pomažeme pomazánkou Lipánek a naskládáme je na sebe. Nakonec poklademe čerstvými malinami, ozdobíme rozmarýnem, posypeme moučkovým cukrem a můžeme podávat :)