Drobenkový rybízový koláč s tradičním Lipánkem

1,5 hodiny (včetně pečení) náročnost ○○○○

Buchta s rybízem a nahoru drobenka? To voní létem. Oživte tento tradiční recept naším Lipánkem a nebudete litovat.

Ingredience

- 150 g Jihočeského másla + na vymazání
- 1 prášek do pečiva
- 3 hrnky hrubé mouky
- 3/4 hrnku cukru
- 500 g Lipánka tradičního
- 3/4 hrnku cukru
- 1 vejce
- kůra z citronu
- čerstvý nebo mražený rybíz
- půl hrnku Jihočeského mléka

Na drobenku:

- 3/4 hrnku hrubé mouky
- 1/2 hrnku cukru
- 70 g Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Jihočeské máslo nakrájíme na kostičky a v míse smícháme s moukou, práškem do pečiva, cukrem a vypracujeme drobenkové těsto. Lipánka tradičního utřeme s vejcem, cukrem, kůrou z citronu a Jihočeským mlékem. Troubu si předehřejeme na 180 °C. Na plech vymazaný Jihočeským máslem rovnoměrně rozprostřeme drobenkové těsto. Na něj rozetřeme krém z Lipánka tradičního a posypeme rybízem. Z Jihočeského másla, mouky a cukru si připravíme drobenku a koláč posypeme. Pečeme cca 45-50 minut dozlatova.