Hrnkový jahodový koláč s Tvarohovým Lipánkem a bílou čokoládou

1 hodina náročnost ●●○○

Hrnková příprava koláče vás bude bavit.



Ingredience

- 1 balení Lipánka tvarohového
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 0,5 hrnku cukru krupice
- 1/4 hrnku oleje
- 2 vejce
- 2 hrnky čerstvých jahod
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- 100 g bílé čokolády
- Jihočeské máslo na vymazání plechu
- polohrubá mouka na vysypání plechu

Návod na přípravu:

Lipánka tvarohového, cukr, vanilkový cukr a vejce promícháme dohladka. Poté do směsi přidáme mouku, olej, prášek do pečiva a bílou čokoládu nasekanou na malé kousky. Těsto vlijeme na plech vymazaný Jihočeským máslem a vysypaný moukou. Poklademe jahodami a pečeme v troubě při 180 °C cca 35 minut.