

Bramborový koláč s ořechovou náplní a Lipánkem

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Brambory se nehodí jen jako příloha, vyzkoušejte je jako součást dezertu.



Ingredience

- 250 g vařených brambor
- 200 g špaldové pšeničné mouky
- 100 g Jihočeského másla
- 2 žloutky
- 100 ml Jihočeského mléka
- 30 g medu
- 10 g droždí
- špetka soli

Ořechová náplň

- 200 g mletých lískových ořechů
- 40 g medu
- 1 jablko
- rozinky namočené v rumu
- 1 Lipánek kakaový
- 50 ml Jihočeské smetany
- 20 g plátkových mandlí

Návod na přípravu:

Brambory nastrouháme najemno. Přisypeme mouku, do které uděláme důlek na Jihočeské mléko, med a kvasnice. Dále přidáme žloutky, sůl, rozpuštěné Jihočeské máslo a zamícháme. Mělo by vzniknout ne příliš tuhé těsto. Formu nebo plech vyložíme pečicím papírem a rozetřeme na něj těsto stěrkou. Necháme cca 20 minut kynout a mezitím si připravíme náplň. Suroviny na ořechovou náplň smícháme dohromady a rovnoměrně rozprostřeme na koláč stěrkou. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 20 minut při 180 °C dozlatova. Po vyndání ozdobíme nasekanými mandlemi.