Hruškový koláč z listového těsta s arašídovým máslem a Tvarohovým Lipánkem



45 minut náročnost ●●○○

Lehký, ovocný a rychlý na přípravu. Tento recept se vám bude hodit nejen v letních měsících.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 5 lžic arašídového másla
- 1 vejce na potření
- 2 balení tvarohového Lipánka
- 2-3 hrušky
- cukr

Návod na přípravu:

Na plech rozprostřeme listové těsto. Namažeme vrstvou arašídového másla a vrstvou tvarohového Lipánka. Hrušky nakrájíme na měsíčky a poklademe na těsto. Kraje ohneme dovnitř a potřeme vajíčkem. Lehce pocukrujeme a pečeme při 180 °C cca 30 minut.