Jablečný koláč se strouhaným jablkem, skořicí a Tvarohovým Lipánkem



35 minut náročnost ●●○○

Je asi jasné co bude hlavní složkou tohoto receptu, nesmíme však zapomenout na Lipánka, bez kterého už to nikdy nebude ono.

Ingredience

na 20 porcí

- 150 g moučkového cukru
- 350 g hladké mouky
- 250 g Jihočeského másla
- 2 žloutky
- 1 prášek do pečiva
- 1 kg strouhaných jablek
- skořice
- 1 vanilkový cukr
- 150 g cukru
- 3 balení tvarohového Lipánka

Návod na přípravu:

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme Jihočeské máslo, žloutky, moučkový cukr a vypracujeme hladké těsto, které rozprostřeme na plech. Jablka nastrouháme a scedíme. Přidáme cukr, vanilkový cukr, skořici a poklademe na těsto. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 30 minut.