Koláč na plech s pudinkem a Tradičním Lipánkem



30 minut náročnost ●●○○

No nevypadá tento koláč báječně? Spojení pudingu a Lipánka je geniální! Rychle si vezměte, jinak na vás nezbyde.

Ingredience

- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1 hrnek hladké mouky
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 hrnek cukru
- 120 ml oleje
- 1 hrnek Jihočeského mléka
- ovoce na ozdobu

Na krém

- 2 čokoládové pudinky
- 300 ml vody
- 250 g Jihočeského másla
- Cukr dle chuti
- 1 čokoládový tradiční Lipánek

Návod na přípravu:

V míse smícháme sypké ingredience na těsto, přidáme vejce, olej a Jihočeské mléko. Těsto nalijeme do zapékací mísy nebo na menší plech a pečeme na 180 °C do té doby, dokud se těsto nebude lepit na špejli. Mezitím si připravíme krém. Vodu smícháme s tradičním Lipánkem, cukrem a čokoládovými pudinky. Uvaříme jako klasický pudink. Do vychladlého pudinku zašleháme máslo, dosladíme dle chuti a natřeme na vychladlý piškot. Ozdobíme čerstvým ovocem.