Koláč z listového těsta s kiwi, kaki a Tvarohovým Lipánkem



30 minut náročnost ●●○○

Máte pocit, že už jste listové těsto vyzkoušeli na sto způsobů? Pak bude tenhle s Lipánkem 101, jistě si na něm pochutnáte.

Ingredience

- 2 ks kaki
- 2 ks kiwi
- 1 balení listového těsta
- 500 g Jihočeského tvarohu
- 2 ks tvarohového Lipánka
- 15 g vanilkové pasty
- 2 vejce
- kůra z pomeranče
- moučkový cukr na posypání

Návod na přípravu:

Listové těsto rozprostřeme i s pečícím papírem do formy na koláč a lehce zvedneme okraje. Jihočeský tvaroh smícháme s dvěma žloutky, přidáme vanilkovou pastu a kůru z jednoho pomeranče. Rozprostřeme na koláč. Kaki a kiwi nakrájíme na tenké půlměsíčky a ozdobíme jimi koláč. Vložíme do trouby a pečeme na 180 °C a pečeme 20-30 minut, dokud okraje těsta nezezlátnou. Koláč posypeme moučkovým cukrem, necháme vychladnout a podáváme. Můžete ozdobit sušeným kokosem nebo jiným exotickým ovocem dle chuti.