Obrácený koláč s broskvemi a Tradičním Lipánkem

60 minut

náročnost ●●○○

Koláč, ale obráceně? Proč ne, faktazii Lipánek meze neklade.

Ingredience (6 porcí)

- 800 g broskví
- snítky rozmarýnu
- 50 g Jihočeského másla
- 80 g cukru
- 1 listové těsto
- 1 balení tradičního Lipánka
- 2 lžíce džemu dle chuti

Návod na přípravu:

Broskve nakrájíme na měsíčky. Vyskládáme do pánve, posypeme cukrem, přidáme Jihočeské máslo, tymián, džem a pečeme, dokud cukr nezkaramelizuje. Poté odstavíme a přiklopíme listovým těstem a seřízneme okraje. Pokud pánev nelze dát do trouby, broskve po zkaramelizování přendáme do zapékací misky. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 20-–25 minut dozlatova. Po upečení necháme chvíli vychladnout, přiklopíme talířem a překlopíme tak, aby ovoce bylo nahoře a těsto dole. Ozdobíme tradičním Lipánkem a rozmarýnem.