Rybízová buchta s Tradičním Lipánkem



20 minut + pečení náročnost ●●○○

Také se každý rok těšíte na rybízovou buchtu? Zkuste ji letos s Lipánkem!

Ingredience

- 2 balení tradičního Lipánka
- 250 g cukru krupice
- 250 g polohrubé mouky
- 3 vejce
- 1 prášek do pečiva
- citronová kůra
- 300 g rybízu
- 250 ml trvanlivé Jihočeské smetany ke šlehání
- máta na ozdobu

Návod na přípravu:

Vejce vyšleháme s cukrem do nadýchané pěny. V míse smícháme mouku, prášek do pečiva a nastrouhanou citronovou kůru. Přidáme k pěně a lehce promícháme. Přilijeme trvanlivou Jihočeskou smetanu, polovinu rybízu a vlijeme do formy vyložené pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 50 minut. Poté ozdobíme tradičním Lipánkem, posypeme rybízem a ozdobíme mátou.