Třešňový koláč s Tradičním Lipánkem

20 minut + pečení náročnost ●●○○

Kdo by neměl rád třešňový koláč... A s Lipánkem bude ještě lepší!

Ingredience

- 40 g mandlové mouky
- 400 g třešní
- špetka soli
- 4 lžíce rozpuštěného Jihočeského másla
- 3 vejce
- 60 g cukru
- 2 lžíce vanilkového cukru
- 180 g trvanlivé Jihočeské smetany ke šlehání
- 2 balení tradičního Lipánka
- moučkový cukr na posypání

Návod na přípravu:

Vypeckované třešně rozložíme na dno vymazané formy a posypeme vanilkovým cukrem. V míse utřeme cukr s vejci, přidáme mouku, sůl přepuštěné Jihočeské máslo a promícháme. Přilijeme trvanlivou Jihočeskou smetanu ke šlehání, 2 lžíce tradičního Lipánka a šleháme, dokud nevznikne hladké těsto. Hotovou směs nalijeme na třešně a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 40 minut. Vychladnutý koláč posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme tradičním Lipánkem.