Švestkový koláč s Tvarohovým Lipánkem



45 minut náročnost ●●○○

Švestkový koláč Lipánek Tvarohový jen vylepší.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 1 balení tvarohového Lipánka
- 300 g švestek
- 200 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 50 g mletého máku
- 100 g cukru
- vanilka
- citronová kůra
- perníkové koření

Návod na přípravu:

Mletý mák zavaříme s trvanlivým Jihočeským mlékem, cukrem, vanilkou a perníkovým kořením. Po zhoustnutí necháme vychladnout a přidáme tvarohového Lipánka a citronovou kůru. Do formy na koláč vložíme rozválené těsto. Potřeme souvislou vrstvou směsi a poklademe rozkrájenými švestkami. Posypeme cukrem a pečeme na 180 °C cca 25 minut. Můžeme ozdobit mátou a podávat společně s další lžičkou tvarohového Lipánka na zjemnění chuti.