

Sladká pizza s Tradičním Lipánkem a ovocem

🕒 40 minut

náročnost ●●○○

Velký kruhový plát těsta, na který si můžete dát co máte rádi. Jistě ho zná každý. Ale co když máte chuť na sladké?



Ingredience (na 8 porcí)

- 225 g Jihočeského másla
- 200 g třtinového cukru
- 225 g krupicového cukru
- 1 lžička soli
- 3 vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 400 g mléčné čokolády
- 435 g hladké mouky
- 1 a půl lžičky jedlé sody
- mix čerstvého ovoce
- 2 balení tradičního Lipánka
- 1 hrst mini marshmallow
- mini preclíky

Návod na přípravu:

Jihočeské máslo ušleháme s oběma cukry. Přidáme vejce, sůl, jedlou sodu, vanilkový extrakt a promícháme. Nakonec vmícháme mouku a nakrájenou čokoládu. Těsto vložíme na plech vyložený pečicím papírem a uděláme velkou placku asi 1 cm vysokou. Pečeme v předehřáté troubě při 190 °C cca 10–12 minut. Po vychladnutí namažeme tradičním Lipánkem, posypeme ovocem, mini marshmallow a preclíky.