

Vánoční štola s Tvarohovým Lipánkem

🕒 50 minut

náročnost ●●○○

Vánoční štola, klasika, kterou lze obměnit na tisíc způsobů. Jeden z nich vám zde ukážeme.



Ingredience (na 2 štoly)

- 500 g prosáté hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 200 g krupicového cukru
- 2 vejce
- 180 g Jihočeského másla
- 250 g tvarohového Lipánka
- 100 g rozinek namočených v rumu
- 100 g sekaných ořechů
- 100 g kandovaného ovoce
- špetka skořice, mletého zázvoru a mletého hřebíčku
- 100 g moučkového cukru
- špetka skořice na posypání

Návod na přípravu:

Z uvedených surovin vypracujeme v míse těsto (Jihočeské máslo přidáme až nakonec), ze kterého vytvoříme dva válečky. Vložíme je na plech vyložený pečicím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C cca 40 minut. Ihned po upečení potřeme štolu rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem se skořicí. Vychladlé štoly zabalíme do alobalu a necháme 2 týdny uležet.