Mřížkový koláč z křehkého těsta s tradičním Lipánkem a fíky

60 minut

náročnost ●●●○

Nádherný na pohled a skvělý na chuť, takový je mřížkový koláč od Lipánka. Vydržíte neochutnat?

Ingredience (na 6 porcí)

- 160 g Jihočeského másla
- 330 g hladké mouky
- 130 g cukru
- 2 žloutky
- 1 vejce
- kůra z jednoho citronu
- špetka soli
- 3 fíky
- 1 balení tradičního Lipánka
- 0,5 prášku do pečiva

Návod na přípravu:

Změklé Jihočeské máslo utřeme s cukrem a citronovou kůrou. Přidáme vejce, žloutky a mouku. Vypracujeme těsto, které necháme cca dvě hodiny odpočinout v lednici. Formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Oddělíme menší část těsta na proužky a ponecháme v lednici. Zbylé těsto rozválíme a vyložíme jím formu až po okraj. Dno propícháme vidličkou. Poté potřeme tradičním Lipánkem. Fíky nakrájíme na tenké plátky a rovnoměrně vyskládáme do formy. Ze zbylého těst vyválíme a vypracujeme cca 10 proužků. Nejprve položíme pět proužků a přes ně zbylých pět a vytvoříme mřížku. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut. Poté snížíme na 170 °C a pečeme dalších 25–30 minut.