Koláč s Tvarohovým Lipánkem, mandlemi a hruškami



60 minut náročnost ●●○○

Mandle a hrušky jsou lákavou kombinací. Přidejte k nim ale Lipánka a vznikne vám neodolatelný dezert.

Ingredience (na 8 porcí)

- 1 vejce
- 5 lžic cukru
- 250 g hladké mouky
- 100 g Jihočeského másla
- 1 kypřící prášek
- 2 balení tvarohového Lipánka
- mandle
- 6 hrušek

Návod na přípravu:

V míse smícháme Jihočeské máslo, vejce, mouku, prášek do pečiva a cukr. Vypracované těsto důkladně vmačkáme do formy vymazané Jihočeským máslem a potřeme tvarohovým Lipánkem. Hrušky nakrájíme na tenké plátky a poklademe na koláč. Posypeme mandlemi a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 40 minut.