Koláč s tvarohovým Lipánkem, makovou a ořechovou náplní

80 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 1 plech)

- 250 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 500 g hladké mouky
- 70 g Jihočeského másla
- 70 g cukru
- 1 vejce
- sůl
- 2 žloutky
- moučkový cukr a čerstvé ovoce na ozdobu
- 30 g čerstvého droždí
- 2 balení tvarohového Lipánka

Maková náplň:

- 150 g máku
- 150 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 2 lžíce cukru

Oříšková náplň:

- 150 g vlašských ořechů
- 2 lžíce cukru
- 150 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 1 lžička skořice

Návod na přípravu:

Trvanlivé Jihočeské mléko ohřejeme, přidáme lžičku cukru a droždí a necháme vzejít kvásek. V míse smícháme mouku, špetku soli, cukr, jeden žloutek, vejce, pokrájené Jihočeské máslo a kvásek. Vypracujeme hladké těsto. Posypeme ho lehce moukou, přikryjeme utěrkou a necháme cca 45 minut kynout. Tvarohového Lipánka smícháme s jedním žloutkem. Mák, cukr a mléko lehce povaříme. Mleté ořechy smícháme s mlékem, cukrem, skořicí a povaříme. Vykynuté těsto vyválíme na pomoučněném vále a přendáme na plech vyložený pečicím papírem. Na těsto navrstvíme ořechovou, makovou a tvarohovou náplň. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 40 minut. Hotový koláč posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme ovocem.