Prošívaná deka s tvarohovým Lipánkem vanilka

50 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 1 plech)

Těsto:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 3 lžíce kakaa
- 1 prášek do pečiva
- 3 vejce
- 1/2 hrnku oleje
- 1 hrnek Jihočeského mléka

Na mřížku:

- 2 balení tvarohového Lipánka příchuť vanilka
- 1 balení Jihočeského tvarohu
- 1 vanilkový pudink
- 1 lžíce Jihočeského mléka
- 1 lžíce cukru

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 170 °C. V míse smícháme mouku, cukr, kakao a prášek do pečiva. Poté přidáme vejce, olej a mléko. Hladké těsto přendáme na plech s pečicím papírem, nebo plech vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

V další míse smícháme tvarohový Lipánek vanilka, Jihočeský tvaroh, pudink, Jihočeské mléko a cukr. Směs naplníme do cukrářského sáčku a vytvoříme jím na těstě mřížku. Vložíme do předehřáté trouby na 40 minut. Poté zkontrolujeme špejlí a případně ještě dopečeme. Těsto by se nemělo na špejli lepit.

Autorkou a fotografkou receptu je Míša Poláková