Mandlovka s vanilkovou pomazánkou Lipánek a ovocným přelivem

2 hodiny včetně kynutí náročnost ●●○○

Ingredience (na 12 porcí)

- 1 balení sladké pomazánky Lipánek
- 60 g cukru
- 500 g hladké mouky
- 50 g Jihočeského másla
- 225 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 30 g droždí
- sůl
- 1 vejce do těsta + 1 vejce na potření
- plátky mandlí
- 2 lžíce medu
- mražené ovoce

Návod na přípravu:

Cukr, mouku, droždí, Jihočeské máslo, trvanlivé Jihočeské mléko a sůl vypracujeme do hladkého těsta. Těsto vyklopíme na pomoučený vál a vyválíme bochánek. Přikryjeme utěrkou a necháme 40 minut vykynout.
Po vykynutí bochánek rozkrájíme na malé dílky o hmotnosti cca 60 g. Z každého dílku těsta vyválíme tři prameny, které navrchu spojíme, a upleteme copánek. Položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme dalších 45 minut nakynout. Poté potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi a pečeme v předehřáté troubě při 160 °C cca 15 minut. Mezitím si rozehřejeme mražené ovoce s medem. Hotové mandlovky po vychladnutí potřeme sladkou pomazánkou Lipánek a přelijeme omáčkou z ovoce.