Vánoční citrusový koláček s tvarohovým Lipánkem



75 minut náročnost ●●○○

Ingredience (12 porcí)

- 5 citrusových plodů dle výběru (pomeranč, grapefruit, citron)
- 0,5 hrnku cukru
- 4 lžíce rozpuštěného Jihočeského másla

Na těsto:

- 1,5 hrnku hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 0,5 lžičky soli
- 0,5 hrnku cukru krystal
- 1/4 hrnku hnědého cukru
- 1,5 lžíce čerstvého nasekaného tymiánu
- kůra z jednoho pomeranče
- 2 vejce
- 1 lžíce vanilkového extraktu
- 0,5 balení tvarohového Lipánka + 1,5 balení tvarohového Lipánka na ozdobu
- 3/4 hrnku čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 250 g Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Citrusy oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Cukr a rozpuštěné Jihočeské máslo smícháme v pánvi. Přidáme ovoce v rovnoměrných vrstvách, přikryjeme a pomalu krátce zahříváme. Jihočeské máslo, oba cukry, tymián a pomerančovou kůru rozmixujeme. Přidáme vejce a vanilku. Poté smícháme s moukou, solí a práškem do pečiva. Nakonec přimícháme čerstvou Jihočeskou smetanu a tvarohového Lipánka. Vlijeme do formy vyložené pečicím papírem a poklademe citrusy. Pečeme v předehřáté troubě při 180 ° cca 40 minut. Při podávání ozdobíme tvarohovým Lipánkem.