

Tvarohový koláč s borůvkami, drobenkou a tvarohovým Lipánkem

🕒 70 minut včetně pečení

náročnost ●○○○

Ingredience

- 320 g polohrubé mouky
- 170 g Jihočeského másla
- 180 g cukru
- 1 vejce
- 1 lžička prášku do pečiva

Náplň

- 2× Lipánek tvarohový
- 1× Jihočeský tvaroh
- 2 lžice vanilkového pudinku
- 2× vanilkový cukr
- 350 g borůvek

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 170 °C. Koláčovou formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.

Mouku, pečicí prášek, máslo, vajíčko a cukr zpracujeme rukama do drobenky. Dvě třetiny dáme na dno a okraje koláčové formy. Lipánky, tvaroh, pudink a cukr smícháme dohromady.

Tvarohovou náplň přidáme na drobenku, na tvaroh borůvky a na borůvky zbytek drobenky.

Koláč pečeme v předehřáté troubě asi 50 minut dozlatova. Koláč necháme zcela vychladnout, a až poté krájíme.

Autorkou a fotografkou receptu je [Michaela Poláková](#)

