Piškotové řezy s krémem z tvarohového Lipánka

45 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

Piškot

- 120 g Jihočeského másla + na vymazání formy
- 200 g cukru
- 200 g hladké mouky + na vysypání formy
- sůl
- 13 g kypřicího prášku
- 4 vejce
- 80 ml oleje
- 70 ml čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- 5 g vanilkové pasty

Sirup:

- 150 g cukru
- 100 g vody

Krém:

- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 1 balení tvarohového Lipánka
- 50 g rozmačkaných borůvek
- 10 g moučkového cukru

Návod na přípravu:

Smícháme mouku, cukr, sůl, kypřicí prášek, vejce, olej, čerstvé Jihočeské mléko, Jihočeské máslo a vanilkovou pastu. Formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Těsto vlijeme do formy a pečeme v předehřáté troubě při 190 °C cca 25 minut. Mezitím si připravíme sirup. Cukr smícháme ve vodě a vaříme do zhoustnutí. Po upečení přelijeme piškot cukrovým sirupem. Tvarohový Lipánek, čerstvou Jihočeskou smetanu, cukr a borůvky vyšleháme a směsí potřeme vychladlý piškot.