Tvarohové řezy s kakaovým Lipánkem, ovesnými vločkami, čokoládou a ovocem



50 minut náročnost ●○○○

Ingredience

- 200 g tvarohového Lipánka
- 150 g hladké mouky
- 80 g ovesných vloček
- 30 g hořké čokolády
- 80 g třtinového cukru
- 80 g bílého cukru
- 1 lžička skořice
- 0,5 lžičky kypřicího prášku
- 3 lžíce Jihočeského mléka
- 1 lžička Jihočeského másla na vymazání formy
- 1 bílek
- 3 lžíce mražených malin
- hrst čerstvých malin a ostružin na ozdobu

Návod na přípravu:

V misce smícháme ovesné vločky, kypřicí prášek, třtinový cukr, 120 g mouky, skořici, najemno nasekanou hořkou čokoládu, čerstvé Jihočeské mléko a rozpuštěné Jihočeské máslo. Formu vymažeme Jihočeským máslem, nasypeme větší část drobenky z ovesných vloček a namačkáme ji na dno formy. Necháme stranou zhruba čtvrtinu drobenky. V misce smícháme tvarohového Lipánka, bílý cukr, zbytek mouky a bílek. Tuto směs nalijeme na korpus. Navrch rozprostřeme mražené maliny, zasypeme zbylou drobenkou a pečeme v předehřáté troubě při 165 °C cca 35 minut. Upečené řezy ozdobíme čerstvými malinami a ostružinami.

Tento recept je vhodný dokonce i pro celiaky. Upravenou verzi receptu najdete zde.