Koláč z filo těsta s krémem ze sladké pomazánky Lipánek a omáčkou z jahod

30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 200 g filo těsta
- 30 g Jihočeského másla
- 300 g čerstvé Jihočeské smetany
- 1 lžíce vanilkové pasty
- 2 balení sladké pomazánky Lipánek
- 1 lžička citronové šťávy
- 150 g mražených jahod
- 50 g čerstvých jahod + na ozdobení
- pár lístků čerstvé bazalky + na ozdobení
- 1 lžička solamylu
- 1 lžička citronové kůry
- 20 g moučkového cukru
- 3 lžíce vody

Návod na přípravu:

Filo těsto potřeme rozpuštěným Jihočeským máslem a upečeme v předehřáté troubě při 175 °C cca 10 min. Studenou čerstvou Jihočeskou smetanu vyšleháme společně se sladkou pomazánkou Lipánek, moučkovým cukrem, citronovou šťávou a vanilkovou pastou. V hrnci přivedeme k varu mražené jahody, na kostičky nakrájené čerstvé jahody, citronovou kůru, najemno nakrájenou bazalku, vodu a solamyl. Hotové těsto rozdrobíme, potřeme krémem, zalijeme jahodovou omáčkou a ozdobíme jahodami a bazalkou.