

Koblihy se sladkou pomazánkou Lipánek plněné marmeládou

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 25 g Jihočeského másla
- 20 g moučkového cukru
- 2 žloutky
- 1 lžice citronové šťávy
- 125 g čerstvého Jihočeského mléka
- 1 lžička cukru
- 15 g sušeného droždí
- 250 g hladké mouky
- 1/2 lžičky soli
- 1 sklenička marmelády
- 1 čokoládová pomazánka Lipánek
- olej na smažení
- moučkový cukr na posypání
- ovoce a čerstvá máta na ozdobu



Návod na přípravu:

V misce vyšleháme žloutky, moučkový cukr, Jihočeské máslo a citronovou šťávu. Do vlažného čerstvého Jihočeského mléka přidáme lžičku cukru, droždí, lžici mouky, vše zamícháme a necháme stranou cca 10 minut kynout. Do žloutkové směsi vlijeme kvásek a přidáme zbytek mouky se solí. Zaděláme ne příliš tuhé těsto. Poprášíme moukou, přikryjeme a necháme přibližně jednu hodinu kynout. Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a vyválíme z něj asi 1 cm vysokou placku. Na polovině těsta tvořítkem o průměru 3–4 cm lehce naznačíme kroužky. Do jejich středu položíme lžičku marmelády. Druhou část těsta překlopíme. Kolem vyvýšených míst je přitiskneme prsty, aby se těsto spojilo, a tvořítkem vykrájíme koblihy. Necháme 20 minut kynout. V polovině kynutí koblihy otočíme, aby kynuly stejnoměrně. Koblihy osmažíme v dostatečném množství oleje, pocukrujeme je moučkovým cukrem a každou koblihu ozdobíme pomocí cukrářského sáčku čokoládovou pomazánkou Lipánek.