Zebra dort s Lipánkem

1 hodina náročnost ●●○○



Ingredience (8 porcí):

- 2× Lipánky tvarohové
- 150 g Jihočeského másla
- 150 g cukru
- 3 vejce
- 120 ml Jihočeského mléka
- 250 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- špetka soli

Návod na přípravu:

Máslo s cukrem vyšleháme do světlé pěny. Poté po jednom zašleháme celá vejce. Přidáme Lipánky, mléko, špetku soli a vše promícháme do hladkého těsta. Nakonec vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva.

Hotové těsto rozdělíme na dvě části – do jedné přimícháme kakao. Do vymazané a moukou vysypané dortové formy střídavě lijeme světlé a kakaové těsto – vždy doprostřed formy 3 lžíce světlého a pak kakaového těsta, aby vznikl zebrovaný vzor. Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C přibližně 40–45 minut, dokud špejle zapíchnutá do středu dortu nevyjde suchá. Po upečení necháme dort vychladnout a podáváme ho ozdobený lžící Lipánka.