

Štrúdl s tvarohovou náplní s borůvkami a tradičním Lipánkem

🕒 1,5 hodiny

náročnost ●○○○

Ingredience

- 150 g tradičního Lipánka
- 600 g tučného Jihočeského tvarohu
- 140 g cukru
- 3 žloutky
- 25 g škrobu
- kůra z jednoho citronu
- lžíce vanilkové pasty
- 200 g borůvek + na ozdobu
- 1 balení listového těsta
- moučkový cukr na ozdobu
- máta na ozdobu

Návod na přípravu:

Ve větší míse smícháme tradičního Lipánka s Jihočeským tvarohem, cukrem, žloutky, citronovou kůrou a vanilkovou pastou. Borůvky smícháme se škrobem a přidáme do tvarohové náplně. Listové těsto rozválíme a dáme na něj tvarohovo-borůvkovou směs. Štrúdl zabalíme a dáme péct do předem předehřáté trouby na 200 °C na cca 30 minut. Upečený štrúdl necháme lehce vychladnout a můžeme servírovat. Kousky štrúdlu posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme mátou a borůvkami.

