Kynutý koláč s Tvarohovým Lipánkem a drobenkou

2 hodiny (i s kynutím) náročnost ●●○○

Na tuhle pochoutku si sice chvilku kynutí počkáte, ale bude to stát za to.

Ingredience

Těsto:

- 50 g Jihočeského másla
- 60 g cukru
- 100 ml Jihočeského mléka
- 300 g hladké mouky
- 20 g droždí
- 1 vejce
- sůl

Drobenka:

- 80 g polohrubá mouka
- 50 g Jihočeského másla
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička skořice
- 60 g cukru

Náplň:

- 260 g Lipánka tvarohového
- 100 g cukru
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- švestky
- pečicí papír

Návod na přípravu:

100 ml Jihočeského mléka lehce ohřejeme a rozdrobíme do něj droždí, lžičku cukru, lžičku hladké mouky a necháme v teple vzejít kvásek. Zbylé suroviny na těsto dáme do mísy, přidáme kvásek a zpracujeme těsto. Necháme cca jednu hodiny vykynout. Poté těsto rozválíme ideálně na pečícím papíře a dáme na plech.

Smícháme Lipánka tvarohového, vejce, cukr a vanilkový cukr a rozetřeme na připravené těsto. Švestky opláchneme, vyndáme pecky a rozkrojíme na půl. Troubu předehřejeme na 180°C a připravíme si drobenku. Změklé Jihočeské máslo, polohrubou mouku, skořici a cukr smícháme rukou a koláč jím posypeme. Pečeme 25-30 minut do zezlátnutí.