Pečený ovocný koláč s Tvarohovým Lipánkem a fíky



1 hodinu náročnost ●●○○

Jednoduché, rychlé a chutné. Co víc si přát, zvláště když není času nazbyt.

Ingredience

- 100 g moučkového cukru
- 1 vejce
- kůra z jednoho citronu
- 1/2 vanilkového cukru
- 100 ml oleje
- špetka soli
- 200 ml vody
- 1/2 prášku do pečiva
- 250 g polohrubé mouky
- 300 g čerstvých fíků
- hrst nasekaných mandlí
- moučkový cukr na posypání
- máta na ozdobení
- Lipánek Tvarohový vanilka 130 g

Návod na přípravu:

Z bílku a špetky soli ušleháme sníh. Žloutek, citronovou kůru a 2 lžíce vody prošleháme s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme olej, mouku, prášek do pečiva, zbytek vody a vše smícháme dohromady. Nakonec pomalu vmícháme ušlehaný sníh. Pečicí formu si vyložíme papírem na pečení a těsto do ní vlijeme. Potřeme Lipánkem tvarohovým. Fíky opláchneme a nakrájíme na tenké měsíčky. Madle nasekáme na jemno. Fíky a mandle vyskládáme na koláč a pečeme v předehřáté troubě na 180°C cca 40 minut. Po upečení necháme vychladnout. Po vychladnutí vyndáme z formy, posypeme moučkovým cukrem, ozdobíme mátou a podáváme :)