

Hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- hladká mouka 150 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- lískové ořechy 75 g
- sůl 1 špetka
- máslo 80 g
- třtinový cukr 60 g
- krupicový cukr 50 g
- med 60 ml
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- mléko 120 ml
- vanilkový extrakt 1 lžička
- hruška 1 ks
- smetana na šlehání 220 ml
- polotučný tvaroh 185 g
- amaretto 2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Troubu nastavíme na 180. Máslem vymažeme a hrubou moukou vysypeme dortovou formu o průměru 22 cm.

Hladkou mouku, kypřicí prášek, ořechy a špetku soli rozmixujeme na směs připomínající drobenku.

Šlehačem našleháme máslo pokojové teploty, oba cukry apoločinu medu do světlé, nadýchané hmoty. Vejce a žloutek společně našleháme. Mléko promícháme s vanilkovým extraktem. Nakonec moučkou směr přidáváme na střídačku s mléčnou směsí do máslovomedové a umícháme vláčné těsto.

Vmícháme do něj hrušku oloupanou a nakrájenou na tenké plátky. Vše nalijeme do připravené formy a pečeme 40-45 minut.

Zbytek medu rozeřejeme apotřeme jím teplý koláč. Necháme zchladnout a podáváme s dotuha ušlehanou šlehačkou smíchanou s tvarohem, amarettem a 1 lžičkou cukru.