

Hruškový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **těsto**
- máslo 300 g
- vejce 1 ks
- sypká směs na bábovku 1 ks
- tuk na vymazání formy 1 ks
- strouhaná citronová kůra 1 lžička
- **náplň a ozdoba**
- moučkový cukr 3 lžíce
- Crème Olé čokoládový 1 ks
- šlehačka 300 g
- kompotované hrušky 300 g
- dortové želé 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vejce utřeme s máslem a citronovou kůrou a pak vmícháme směs na bábovku. Těsto nalijeme do vyšší koláčové formy vymazané tukem a pečeme na 180 asi 20 minut. Čokoládový krém připravíme podle návodu, rozetřeme ho na korpus a na něj dáme pokrájené hrušky. Štávu z kompotu použijeme při přípravě želé, které pak nalijeme na koláč a necháme v ledničce ztuhnout. Před podáváním zdobíme čoko hoblinami.