

Jablečno-hruškový koláč s vlašskými ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Hrušky, oloupané, bez jádřince, nakrájené na 2,5 cm kousky 4 ks
- Jablka Granny Smith, oloupané, bez jádřince, nakrájené na 2,5 cm kousky 4 ks
- Citron 2 ks
- Krupicový cukr 55 g
- Ořechový likér 2 lžíce
- Mletá skořice 1.5 lžička
- Mletý zázvor 1 lžička
- Vanilkový lusk 1 ks
- Vlašské ořechy, opražené 110 g
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Žloutek, našlehaný, smíchaný s 1 lžící mléka 1 ks
- Ušlehaná smetana k servírování 300 ml
- **TĚSTO**
- Hladká mouka + lžíce navíc 400 g
- Moučkový cukr 75 g
- Máslo, vychlazené 200 g

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Nejprve udělejte těsto: mouku, cukr a dobře vychlazené máslo smíchejte do směsi připomínající

strouhanku - ideálně to jde v robotu. Nechte jej puštěný a postupně přilévejte 60 ml ledové vody, abyste získali hladké těsto. Vytvarujte je do kulatého disku a dejte na 30 minut chladit.

2. Mezitím udělejte náplň. Do velkého hrnce dejte kousky hrušek, jablek, šťávu z obou citronů, cukr, likér, skořici, zázvor, semínka vyškrábaná z vanilkového lusku a 125 ml vody a přiveďte k varu. Vařte asi 12 minut, aby ovoce změklo, ale nerozpadalo se. Sejměte z ohně a nechte zchladnout.

3. Troubu přehřejte na 200°C. Vymažte kulatou dortovou formu o průměru 20 cm. Z těsta oddělte asi 1/4 a tu dejte zpět do lednice, zbytek těsta vyválejte mezi dvěma archy potravinářské fólie do tloušťky 5 mm, těstem vyložte dno i boky formy. Dno propíchejte vidličkou a dejte na dalších 10-15 minut chladit. Pak přiklopte pečícím papírem, zatěžte pečícími fazolemi a pečte 20 minut dozlatova.

4. Mezitím nasekejte ořechy nahrubo a smíchejte je s třtinovým cukrem a extra moukou.

5. Upečený základ koláče vyndejte z trouby, na dno rozprostřete ořechovou směs a na ni dejte hruškovou (je-li v ní stále ještě příliš tekutiny, část odeberte nebo přecedte vše přes cedník).

6. Odebranou čtvrtinu těsta rovněž vyválejte do tloušťky 5 mm, nakrájejte z něj 20 proužků a udělejte z nich ozdobnou poklici na koláč. Přitiskněte si ji k těstu na bocích, pak vše potřete vaječnou směsí a pečte 20-25 minut dozlatova.

7. Servírujte teplé se zakysanou smetanou.