

Hruškovo smetanový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hrušky oloupané, rozpůlené bez jádřinců 1 kg
- Moučkový cukr 100 g
- Smetana na šlehání 500 ml
- **Na těsto**
- Hladká mouka 250 g
- Máslo 125 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Krupicový cukr 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Půlky oloupaných hrušek nakrájejte na tenké plátky, v míse smíchejte s cukrem, polovinou smetany a nechte přes noc v chladu.

Na vál nasypejte mouku, uprostřed vytvořte důlek a do něj dejte cukr, máslo, celé vejce a jeden žloutek. Rychle zpracujte na těsto a třetinu z něj oddělte. Zbývající část rozválejte dokulata na půl centimetru vysokou placku. Přendejte ji do kulaté dortové formy, asi dva centimetry by měly kolem

dokola přechřívát. Na dno nasypete hrušky se smetanou.

Zbytek těsta vyválejte natenko do velikosti formy, zakryjte hrušky a přes těsto přehněte přechřívající okraje. Spojte navlhčenými prsty a doprostřed udělejte díрку o průměru asi 1 cm, aby mohla při pečení odcházet pára. Potřete zbývajícím žloutkem a pečte při 170 stupních asi 30 minut.

Až vytáhnete koláč z trouby, otvorem uprostřed vlijte zbytek smetany. Koláčem zakružte tak, aby se smetana uvnitř co nejvíce rozlila. Podávejte teplé i po vychladnutí, poprášené moučkovým cukrem. Pokud už se vám do koláče nevejde žádná smetana, nevadí.