

Hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- hladká mouka 220 g
- moučkový cukr 50 g
- máslo 150 g
- hrušky 3 ks
- skořicový cukr 1.2 balíček
- moučkový cukr 30 g
- mletá skořice 1 lžička
- žloutky 2 ks
- smetana 300 ml
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do mísy dáme mouku, změkklé máslo, 50 g moučkového cukru a sůl. Všechny ingredienci zpracujeme dohromady, dokud se nám nevytvoří směs podobná drobenec. Tu vtlačíme do předem vymazané formy.

Hrušky si oloupeme, přeřízneme napůl, vykrojíme jadřince a nařezeme na půlcentimetrové plátky. Hrušky následně vyrovnáme na těsto, posypeme skořicovým cukrem a dáme péct do trouby vyhřáté na 160°C asi na 10 minut.

Mezi tím si rozmícháme smetanu, žloutky, skořici a zbytek cukru. Tuto směs nalijeme na předpečené těsto s hruškami a dáme znovu péct, dokud nám směs neztuhne, což zabere přibližně 40 minut.

Teplý koláč podáváme se zakysanou smetanou, bílým jogurtem nebo vanilkovou zmrzlinou.