

Hruškový koláč se smetanovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- citrónová šťáva 3 lžíce
- cukr krupice 100 ks
- cukr krystal 50 g
- cukr moučka 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- hrušky 500 g
- hřebíčka 5 ks
- jahody topping 150 ml
- polohrubá mouka 125 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- vanilkový prášek 1 balíček
- smetana ke šlehání 200 g
- sůl 1 špetka
- celá skořice 0.5 ks
- vejce 2 ks
- voda 3 lžíce
- zakysaná smetana 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z bílků a soli připravíme pevný sníh. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Zašleháme vodu a olej. Pak zlehka a po částech vmícháme mouku s práškem do pečiva a sníh. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané koláčové formy. V troubě předehřáté na 180°C ho pečeme asi 20 minut. Korpus necháme vychladnout. Hrušky zbavíme jádřinců a nakrájíme na kousky. Vsypeme do kastrůlku a přidáme oba cukry, citronovou šťávu a kořen. Podlijeme je asi 100ml vody a chvíli podusíme. Když změknou, vyjmeme koření, přilijeme pudinkový prášek rozmíchaný v troše vody a povaříme ještě asi minutu. Odstavíme je a rozetřeme na korpus. Necháme v lednici zatuhnout. Ze smetany a ztužovače vyšleháme polotuhou šlehačku. Přidáme pudinkový prášek a cukr a vše došleháme. Vmícháme zakysanou smetanu. Část krému rozetřeme na koláč. Zbylý krém pomocí cukrářského sáčku nastříkáme na koláč. V lednici necháme ztuhnout. Nakonec mezery mezi kruhy vyplníme jahodovým topinkem.