Hruškový koláč (rozpis na formu o průměru 28 cm)

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 230 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo - studené 180 g
- Vejce 3 ks
- Hrušky 4 ks
- Zakysaná smetana 120 ml
- Cukr krupicový 100 g
- Hladká mouka 300 g
- Polohrubá mouka 60 g
- Cukr moučkový 60 g
- Voda 3 lžíce
- Skořice 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Do 200 gramů hladké mouky přidáme špetku soli a pak zpracujeme se 120 gramy másla. Poté

přidáme tři lžíce studené vody a vypracujeme těsto. Vyválíme je na placku vysokou kolem tří milimetrů, vložíme do vymazané formy, na těsto položíme pečicí papír a na něj vysypeme suché fazole.

Vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů a pečeme dvacet minut.

Než se základ koláče předpeče, oloupeme hrušky a nakrájíme je na plátky.

Smícháme zbylou hladkou mouku s cukrem krupicí, zakysanou smetanou a třemi žloutky.

Upečený korpus vyjmeme z trouby, odstraníme fazole i papír a ještě horké těsto potřeme bílkem. Pak na další tři minuty vložíme do trouby.

Takto uchystanou formu s upečeným těstem vyložíme plátky hrušek a zalijeme připravenou směsí. Pečeme dvacet minut, dokud nezačne krém uvnitř koláče tuhnout.

Z polohrubé mouky, másla, skořice a cukru moučky vypracujeme drobenku a na chvíli ji dáme do chladničky.

Posypeme koláč drobenkou a pečeme dalších deset minut, dokud drobenka nezezlátne.