

Kukuřičný koláč s hruškami (amore di polenta)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 75 g
- Mleté mandle 60 g
- Hladká kukuřičná mouka 50 g
- Hrubá kukuřičná mouka 35 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Krupicový cukr 140 g
- Máslo 125 g
- Vejce 2 ks
- Žloutky 4 ks
- Tvrdá hruška 1 ks
- **Na dokončení**
- Hruška 3 ks
- Marsala 150 ml
- Máslo 2 lžíce
- Třtinový cukr 3 lžíce
- Moučkový cukr 1 ks
- Med 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Předehřejte troubu na 170 °C. V míse promíchejte všechny druhy mouky, mleté mandle a kypřicí prášek. Šlehejte cukr a máslo do pěny a pak zašlehejte jeden po druhém žloutky a potom ještě celá vejce. Krátce promíchejte s moučnou směsí, jen tak, aby se vše spojilo. Vmíchejte kostičky hrušky a těsto přesuňte do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 20 cm. Uhladte povrch, posypte zbývajícím cukrem a hladkou kukuřičnou moukou. Pečte 25-30 minut dozlatova. Vyjměte a nechte vychladnout.

2 Zvyšte teplotu v troubě na 180 °C. Hrušky přepulte a vykrojte jádřinec. Dejte je do pekáčku, pokapejte marsalou nebo vínem, pokladte máslem, posypte cukrem a pečte 25-35 minut, občas promíchejte. Koláč poprašte moučkovým cukrem a podávejte ho nejlépe v den upečení přelitý šťávou z pečených hrušek, s hruškami a šlehačkou.