

Hruškový závin s pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- hrušky 4 ks
- vanilkový cukr 2 ks
- mléko 400 ml
- cukr 2 lžíce
- žloutek 1 ks
- čokoládový pudink v prášku 1 ks
- listové těsto 1 ks
- mouka na vál 1 ks
- žloutek na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší kostičky. Posypeme 1 vanilkovým cukrem a povaříme asi 2 minuty. Ovoce by mělo zůstat pevné.

Z mléka, cukru, vanilkového cukru, 1 žloutku a pudinku v prášku připravíme pudink, který necháme mírně vychladnout.

Z těsta vyválíme na válu posypaném moukou obdélníkovou placku, na kterou rozetřeme připravený pudink a rozprostřeme hrušky.

Těsto svineme z delší strany, přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme je

rozšlehaným žloutkem.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 15–20 minut. Upečený závin necháme úplně vychladnout a pak jej pocukrujeme.

Poznámka:

Pokud právě nemáš čerstvé hrušky, můžeš použít i kompotované. Moučník nejlépe chutná pořádně vychlazený z lednice.