

Podzimní koláč s hruškami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 160 g
- Vejce 1 ks
- Máslo 110 g
- Cukr moučka 50 g
- Citrónová kůra 1 ks
- Tvaroh 250 g
- Vejce 3 ks
- Cukr krupice 70 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Hrušky 400 g
- Prášková želatina 8 g
- Hrušková šťáva 300 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy prosijeme mouku, uprostřed uděláme důlek a rozklepneme do něj vejce. Přidáme změkklé máslo nakrájené na kousky, cukr a citrónovou kůru. Z přísad uhněteme hladké těsto, které uložíme do chladu a necháme asi hodinu rozležet. Mezitím si připravíme náplň. V misce smícháme tvaroh, vejce, cukr, smetanu, ochutíme nastrouhanou citrónovou a pomerančovou kůrou a vše vyšleháme dohladka.

Odleželé těsto rozválíme na kulatý plát, kterým vyložíme koláčovou formu, na těsto nalijeme tvarohovou směs a povrch uhladíme. Pečeme v předehřáté troubě při 160 °C asi 45 minut dozlatova. Upečený koláč necháme vychladnout. Hrušky oloupeme, odstraníme jádřince a dužinu nakrájíme na plátky, kterými poklademe upečený korpus. Želatinu namočíme do hruškové šťávy, necháme nabobtnat a rozpustíme. Hrušky postupně přeléváme želatinou, necháme v lednici ztuhnout a podáváme.