

Koláč s dušenou hruškou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 100 g
- Cukr moučka 50 g
- Máslo 75 g
- Hruška 5 ks
- Mletý anýz 1 špetka
- Cukr krupice 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořice 1 ks
- Muškátový oříšek 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Smícháme mouku, cukr a máslo. Těsto dobře rukama zpracujeme, zabalíme do alobalu a vložíme na 30 minut do chladničky.

Hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na osminky. V hrnečku necháme rozpustit máslo, přidáme cukr, hrušky a veškeré koření. Na mírném plameni, za občasného míchání asi 20 minut povaříme.

Těsto ještě jednou propracujeme a rozválíme na obdélník (asi 15x25). Plech dobře vymažeme, vložíme těsto a několikrát jej propíchneme. Na těsto rozprostřeme hruškovou náplň.

Hruškový koláč vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut na 180 °C.