

Francouzský hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- cukr 100 g
- vejce 2 ks
- mléko 1 dl
- hladká mouka 150 g
- olej 3 lžíce
- prášek do pečiva 1 balíček
- sůl 1 špetka
- hruška 4 ks
- **poleva**
- vejce 1 ks
- skořicový cukr 1 balíček
- máslo 800 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 8

Postup:

Do mísy vložíme cukr, vejce a špetku soli - vyšleháme vše do bílé pěny. Smícháme mouku a prášek do pečiva a pomalu vmícháme do vaječné směsi. Nakonec přidáme mléko a olej a vyšleháme.

Začneme předehřívat troubu na 180 °C a zatím si vymažeme formu na dort. Nalijeme do ní půlku těsta. Hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme je na tenké měsíčky nebo plátky. Hrušky

poklademe na těsto. Zalijeme zbytkem těsta. Francouzský hruškový koláč dáme na 30 minut do trouby.

Připravíme si polevu. Na stálém ohni rozpustíme máslo, přidáme 3 lžíce skořicového cukru a vejce. Dobře promícháme a prohřejeme.

Po 30 minutách koláč vyndáme z trouby, propíchneme vidličkou a přelijeme připravenou polevou. Francouzský hruškový koláč dáme zapéct do trouby na dalších 20 minut.

Francouzský hruškový koláč je dobrý teplý i studený, záleží na každém, co má raději. Koláč nakrájíme a můžeme podávat.