

Hruškový koláč s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: moooncaa



Suroviny

- polohrubá mouka 300 g
- cukr moučka 150 g
- měkké máslo 150 g
- vanilkový cukr 1 ks
- **náplň**
- měkký tvaroh 250 g
- cukr krupice 3 lžíce
- vejce 3 ks
- citronová kůra 1 lžička
- hrušky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z másla, mouky a cukru připravit drobenku. Do vymazané a vysypané formy dát cca 2/3 drobenky a důkladně ji umačkat. Tvaroh rozmíchat se žloutky, cukrem a citonovou kůrou, vmíchat tuhý sníh z bílků. Náplň rozetřít na koláč, poklást na plátky nakrájené hrušky, které oloupeme a zbavíme jádřinců a posypat zbytkem drobenky. Péct dozlatova