

Hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 12

- hladká mouka 300 g
- moučkový cukr 100 g
- máslo 200 g
- vejce 1 ks
- **Náplň:**
- hrušky 1000 g
- med 2 lžíce
- citronová šťáva 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- umleté vlašské ořechy 2 lžíce
- piniové oříšky 70 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Na vál prosijeme mouku, přidáme moučkový cukr, na kousky nakrájené změkklé máslo a vejce. vypracujeme hladké těsto, které necháme v chladu asi dvacet minut odpočinout.

Hrušky oloupeme, rozčtvrtíme a odstraníme z nich jádřince. Do čtvrt litru horké vody přidáme med, citronovou šťávu, vanilkový cukr a vše společně svaříme na hustotu sirupu. Odstavíme z plotny a do sirupu asi na pět minut vložíme nakrájené hrušky. Potom je vyjmeme a necháme na sítku okapat, sirup ale zachytíme.

Ze dvou třetin těsta vyválíme placku silnou asi 3 mm. Koláčovou formu o průměru 24 cm vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Těsto vložíme do formy a vytvarujeme okraje vysoké asi 3 cm. Placku posypeme nahrubo nastrohanými ořechy a poklademe hruškami. Zbylou třetinu těsta rozválíme na tenký plát, položíme na hrušky a okraje jemně přitiskneme. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 170°C asi 20 minut. Pak koláč pokapeme zbylým medovým sirupem, posypeme piniovými oříšky a pečeme dalších 20 minut. Vychladlý koláč posypeme moučkovým cukrem a nakrájíme na porce.

Poznámka:

1 porce asi 1505 kJ/359 kcal