Hruškový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 150 g
- Kypřící prášek do pečiva 1 lžička
- Lískové ořechy 75 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo + na vymazání 80 g
- Třtinový cukr 60 g
- Krupicový cukr 55 g
- Med 60 ml
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Mléko 120 ml
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Hruška, oloupaná, rozčtvrcená, zbavená jádřince, nakrájená na tenké plátky 1 ks
- Smetana ke šlehání 220 ml
- Polotučný tvaroh 185 g
- Amaretto 2 lžička

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 8

Postup:

1. Troubu si nastavte na 180°C. Máslem vymažte a hrubou moukou vysypte dortovou formu o průměru 22 cm.

2. Hladkou mouku, kypřící prášek, ořechy a špetku soli rozmixujte na směs připomínající drobenku.

3. Ručním elektrickým šlehačem našlehejte máslo, oba cukry a polovinu medu do světlé a nadýchané hmoty. Vejce a žloutek společně našlehejte. Mléko promíchejte s vanilkovým extraktem. Nakonec moučnou směs přidávejte na střídačku s mléčnou směsí do máslovo medové a umíchejte do vláčného těsta. Vmíchejte do něj hrušku a vše nalijte do připravené formy. Pečte 40-45 minut nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli.

4. Zbytek medu zahřejte v rendlíčku a pak jím potřete teplý koláč. Nechte zchladnout a pak podávejte s dotuha ušlehanou smetanou, smíchanou s tvarohem, amarettem a 1 lžičkou cukru.