

Hladký hruškovský koláč

Ingrédients

- 100g mouky
- 75g cukru
- 1 žpetka soli
- 3 vejce
- 100g másla
- 2 a ½ zralé hrušky

Préparation

1. Jednoduchší a rychlejší recept, co říkáte?
2. Budete nadšeni tímto kypavým koláčem s hruškami.
3. Tento extrémně jednoduchý koláč je opravdu lahodnější textura je dokonalá!
4. Nebojte se upravit množství hrušek podle svých preferencí (ani byste koláč nezakryli, to by ho zbytečně změkčilo a bylo by škoda na vrchní vrstvu, která se při pečení stává krásně křupavou).
5. Poslední rada, vychutnejte si ho teplý, nebo dokonce studený, ale ne hned po vytáhnutí z trouby :-).
čas přípravy: 15 minut + 30 minut pečení
Na koláč potřebujeme 24 a 28 cm (6 a 8 osob):
Ingredience: mouka, cukr, 1 žpetka soli, 3 vejce, másla, 2 a ½ zralé hrušky
Recept: Rozpustíte máslo a necháte ho vychladnout.
6. Smíchejte mouku, cukr a sůl.
7. Přidejte 3 lžičky a vychladlé rozpuštěné máslo.
8. Ušlehejte v ní bílky do sněhu, poté je opatrně vmíchejte do předchozí směsi (nepřehánějte to, těsto nebude dokonale hladké, to je normální).
9. Oloupejte hrušky a nakrájejte je na 8 dílků.
10. Vymačte a vysypte moukou nebo cukrem formu na koláč a poté do ní nalijte těsto.
11. Vloďte kousky hrušek a lehce je zatlačte do těsta.
12. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C po dobu 30 a 35 minut (zkontrolujte propečení žpičkou nebo párátkem).
13. Nechte vychladnout, poté vyklopte a vychutnejte si!