

Hladký koláč s hruškami

Ingrédients

- 100g múky
- 75g cukru
- 1 žipka soli
- 3 vajcia
- 100g masla
- 2 ašy3 zrelé hrušky

Préparation

1. Jednoduchšýa rýchly recept, znie to dobre?
2. Budete nadšení z tohto chrumkavo-mäkkého kolá a s hruškami.
3. Tento kolá ýe mimoriadne jednoduchšýa naozaj chutnšýa textúra je dokonalá!
4. Nebojte sa prispôsobí ýmnošstvo hružiek pod a svojich predstáv (bez toho, aby ste kolá ýzakryli, inak by sa rozmo il a to by bola škoda na vrchnej vrstve, ktorá sa pri pe ení stáva pekne chrumkavou).
5. Posledná rada, vychutnajte si ho teplš, alebo aj studenš, ale nie hne ýpo vybratí z rúry :-). as prípravy: 15 minút + 30 minút pe enia Na kolá ýs priemerom 24 ašy28 cm (6 ašy8 osôb): Ingrediencie: múky cukru 1 žipka soli 3 vajcia masla 2 ašy3 zrelé hrušky Recept: Roztopte maslo a nechajte ho vychladnú .
6. Zmiežajte múku, cukor a so .
7. Pridajte 3 štky a vychladnuté roztopené maslo.
8. ahajte tri bielky do snehu, potom ich opatrne vmiežajte do predchádzajúcej zmesi (bez prílišného miežania, cesto nebude úplne hladké, to je normálne).
9. Ožúpte hrušky a nakrájajte ich na 8 astí.
10. Vymastite a vysypte múkou alebo cukrom formu na kolá ýa potom do nej nalejte cesto.
11. Umiestnite kúsky hružiek a jemne ich zatla te do cesta.
12. Pe te v predhriatej rúre na 180°C po as 30 ašy35 minút (skontrolujte pe enie žpi kou noša alebo žpáradlom).
13. Nechajte vychladnú , potom vyklopte a vychutnajte si!