

Tarte amandine aux poires (Mandlový koláč s hruškami)



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

2424 kalorií , **5 g** cukrů , **187 g** tuků , **127 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/tarte-amandine-aux-poires-mandlovy-kolac-s-hruskami>

Příprava

Koláčovou formu si vymažeme a vysypeme moukou. Křehké těsto si na formu rozprostřeme a navlhčenýma rukama jej zatlačíme do formy. Ve vodní lázni si rozpustíme na kousky nalámanou čokoládu a odstavíme. Necháme ji mírně vychladit, aby byla vlažná. Mezitím co se nám chladí čokoláda si v míse elektrickým šlehačem utřeme máslo s cukrem, poté jemně metličkou vmícháme mandle a vejce. Vychladlou čokoládu natřeme na dno koláčové formy, na ní poklademe půlky, nebo na kousky nakrájené hrušky a kolem dokola rozprostřeme ušlehané těsto. Pečeme v předehřáté troubě na 170°C přibližně 40 minut. Koláč podáváme vlažný.

Ingredience

- 1 balení křehkého těsta
- 100 g másla nebo Hery
- 100 g cukru moučka
- 1 plechovka hruškového kompotu
- 100 g hořké čokolády
- 100 g mletých mandlí
- 2 vejce

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Moučník

Tip k receptu

Místo mandlí můžeme použít mleté lískové ořechy.

