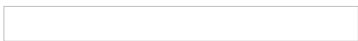


Krémový hruškový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

3209 kalorií , **6 g** cukrů , **149 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremovy-hruskovy-kolac>

Příprava

Mouku s cukrem promícháme, přidáme k nim rozměklé máslo a vejce. Zpracujeme hladké těsto, které necháme odpočinout v chladu. Kulatou formu vymažeme olejem a vysypeme moukou. Těsto rozválíme na silnější plát a pomocí prstů natlačíme do formy se zvýšeným okrajem. Korpus dáme zapéct na 15 minut do trouby předem vyhřáté na 200 C. Hrušky oloupeme a vykrojíme jádřince. Ovoce nakrájíme na plátky, které klademe na předpečený korpus. Posypeme skořicovým cukrem a rozinkami. Z polohrubé mouky, cukru a mléka připravíme lité těsto, kterým zalijeme hrušky. Nahoře moučník posypeme lískovými oříšky a pečeme při teplotě 180 C asi 45 minut

Ingredience

- Těsto na korpus: 300 g hladké mouky
- 100 g cukru moučka
- 150 g másla
- 1 vejce
- Náplň: 6 hrušek
- 1 lžíce skořicového cukru
- 2 lžíce rozinek
- 3 lžíce nasekaných lískových ořechů
- Lité těsto: 1 lžíce polohrubé mouky
- 3 lžíce cukru krystal
- 2 vejce
- 180 ml mléka
- olej a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce,
Rodina, Moučník