Lahodný hruškový koláč s mascarpone

Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **12**

87008 kalorií , **917 g** cukrů , **509 g** tuků , **2611 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/lahodny-hruskovy-kolac-s-mascarpone

Příprava

Do misky nasypte mouku, cukr, nastrouhanou citronovou kůru, malou špetku soli, máslo a vše rozmixujte dojemna. Pak přidejte vajíčko, 2–3 lžíce studené vody a těsto opět mixujte. Pokračujte, až se vám v misce vytvoří lepivější „hrudka“. Pak si poprašte velké prkénko moukou a těsto na něm hněťte, dokud se nezpevní a nepřestane skoro lepit (asi 10 minut). Takové těsto vložte do pytlíku a nechte asi 30 minut chladit. Mezitím si předehřejte troubu na 190 °C a nízkou formu na koláč vymažte máslem. Odpočinuté těsto rozválejte válečkem na moukou poprášené pracovní desce nebo vále na asi půlcentimetru vysoký plát. Těsto by mělo mít přibližně tvar podobný formě, do které ho budete vkládat. Těsto opatrně vložte do formy a všude ho přimačkejte, aby kopírovalo tvar formy. Přečnívající okraje odřízněte. Formu s těstem vyložte pečicím papírem a vysypte na něj balíček čočky nebo fazolí. Nebojte se, luštěniny slouží jen k zatěžkání těsta po dobu pečení. Takto připravené těsto dejte na 15 minut do trouby. Troubu si buď znova zapněte, nebo jen snižte teplou z předchozího pečení na 170 °C. Mascarpone, cukr, vajíčko, vanilku a mouku míchejte v misce do té doby, než se vytvoří krém, který se bude snadno

Ingredience

- Na koláčové těsto: 155 g hladké mouky
- 55 g krupicového cukru
- kůra z 1 citronu
- 1 žloutek
- 60 g másla (plus trochu navíc na vymazání formy)
- špetka mořské soli
- voda dle potřeby
- Na náplň: 220 g mascarpone
- 55 g krupicového cukru
- 1 vejce
- 1/2 menší lžičky vanilkového extraktu nebo cukru
- 1 lžíce hladké mouky
- 4 velké nebo 8 malých hrušek
- šťáva z 1 citronu
- 50 g loupaných vlašských ořechů
- 1 lžíce tekutého medu
- mléko dle potřeby

Kategorie

Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Ovoce, Návštěva, Rodina, Vegetarián, Dezert

roztírat (kdyby byl příliš hustý, můžete přidat trochu mléka). Pak ho rovnoměrně naneste na vychladlé předpečené těsto, přidejte oloupané přepůlené hrušky zbavené jádřinců a všech kazů. Celý koláč zasypejte rozdrcenými oříšky a zakápněte medem. Pečte asi 45 minut, nebo dokud nebude povrch dozlatova opečený.

Tip k receptu

Ovoce a mascarpone si na talíři opravdu rozumí. Ať už použijete hrušky, jablka nebo broskve – vždycky je výsledek ohromující. Tenhle dezert se hodí ke všem významným chvilkám. K přípravě tohoto receptu je doporučeno poslouchat Phantogram - When I'm Small.