

Tarte aux poires a la Michele (Hruškový koláč podle Michele)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

459 kalorií , **2 g** cukrů , **24 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/tarte-aux-poires-a-la-michele-hruskovy-kolac-podle-michele>

Příprava

Nejdříve si nachystáme hrušky, které oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Nakrájenou hrušku uvaříme a necháme okapat a vychladnout. Mezitím co nám chladnou hrušky, si vymažeme koláčovou formu máslem a křehkým těstem tuto formu vyložíme. Zmáčkne okraje tak, aby nám těsto krásně kopírovalo formu. Na vyložené těsto položíme pečící papír a nasypeme pár fazolí, aby se nám těsto nevzdouvalo. Troubu si rozejdeme na 180°C (150°C u horkovzdušné) a těsto si asi 5-10 minut zapečeme. Fazole i s pečícím papírem vyhodíme a těsto necháme mírně vychladnout. Připravíme si "zálivku". V míse si rozmícháme vejce, mandle, cukr, smetanu a rum. Na předpečené těsto vyskládáme měsíčky hrušek a zalijeme "zálivkou". Pečeme 35-40 minut dokud není těsto zlatavé.

Ingredience

- 1 balení křehkého těsta
- 2-3 hrušky
- 200 ml smetany ke šlehání
- 2-3 lžíce cukru moučka
- 3 lžíce mletých mandlí
- 3 vejce
- 1 lžíce rumu

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Moučník

Tip k receptu

Hrušky mohou být i kompotované - ty však není nutno vařit. Místo hrušek můžete dát i jablka nebo švestky a na směs můžete na závěr posypat cukr krupice a zapéct s ním. Na koláči se vytvoří krásná křupavá křusta.

