

Hruškové vlnobití



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

3053 kalorií , **0 g** cukrů , **145 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskove-vlnobiti>

Příprava

V míse chvíli šleháme žloutky s cukrem a olejem, po chvíli postupně přiléváme horkou vodu, přidáme kakao, rum a skořici. Do směsi vmícháme mouku s kypřícím práškem. Hrušky oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a vmícháme do těsta spolu s omytými rozinkami a nasekanými ořechy. Nakonec vmícháme tuhý sníh, ušlehaný z bílků. Těsto rozprostřeme na plech, vyložený papírem na pečení a v troubě, vyhřáté na 200°C pečeme asi 30 minut. Vychladlý moučník polijeme čokoládovou polevou nebo ho čokoládou jen pocákáme.

Ingredience

- 3 vejce (rozdělená na žloutky a bílky)
- 2/3 hrnku cukru krupice
- 1/2 hrnku oleje
- lžíce rumu
- 1 lžíce kakaa
- troška skořice
- 100 ml horké vody
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 5-6 hrušek
- 2 hrsti rozinek
- 2 hrsti sekaných vlašských ořechů
- 1 balení čokoládové polevy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník

