

Hruškovo-kávový koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 8

938 kalorií , 0 g cukrů , 48 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskovo-kavovy-kolac>

Příprava

Ingredience na těsto si vložíme do mísy a rukou nebo v robotu vytvoříme hladké těsto. Následně těsto rozválíme a vyložíme jím formu. Dno propícháme vidličkou a necháme ještě hodinu uležet v lednici. Mezitím si hrušky oloupeme a nakrájíme na silnější plátky. V míse si rozmícháme všechny zbylé ingredience na krém a necháme stranou. Troubu předehřejeme na 180° C a těsto ve formě do ní vložíme na 15 minut dopékat. Vyjmeme a necháme trochu vychladnout. Poté korpus posypeme polovinou mandlových lupínků a poklademe hruškami. Zalijeme krémem a posypeme zbylými mandlemi. Dopékáme ještě 30 minut



Tip k receptu

Dle chuti můžeme polít při servírování javorovým sirupem.

Ingredience

- ✓ Těsto: 125 g polohrubé mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 50 g studeného másla
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžice vody
- ✓ Krém: 40 ml kávy
- ✓ 40 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 1 lžice kukuřičného škrobu
- ✓ 0,5 lžičky skořice
- ✓ 2-3 hrušky
- ✓ 40 g mandlových lupínků

Kategorie

Výjimečný den, Léto, Ovoce, Rodina, Vegetarián, Moučník



