

# Hruškový koláč francouzské mámy podle Apetitu



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

1292 kalorií , 2 g cukrů , 111 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskovy-kolac-francouzske-mamy-podle-apetitu>

## Příprava

Vejce ušleháme s cukrem do pěny, přisypeme mouku s kypřícím práškem, špetku soli a nakonec vmícháme rozpuštěné máslo. Formu vyložíme pečícím papírem. Hrušky oloupeme, rozkrájíme na osminy a rovnoměrně je rozložíme na dno vyložené formy. Na hrušky opatrně navrstvíme těsto. Koláč pečeme při 180°C asi 40 minut. Hotový vyndáme z trouby a překloupíme na táč. Z koláče sloupneme pečící papír a koláč necháme vychladnout.



### Tip k receptu

Toto je původní recept. Já jsem použila do těsta jen 80 g cukru, přidala jsem 2 lžičky rumu a hrušky jsem jemně posypala skořicí. Koláč patří do kulaté formy, já jsem ho pekla na chatě, kde mám jen hranatou zapékací misku, ale koláč i tak dopadl dobře.

## Ingredience

- ✓ 120 g másla
- ✓ 70 g hladké mouky
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ špetka mořské soli
- ✓ 2 vejce
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 2 velké hrušky

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Klasika, Rodina, Moučník

