

# Hruškový koláč s drobenkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 12

**1246** kalorií , **100 g** cukrů , **60 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Svetlana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hruskovy-kolac-s-drobenkou>

## Příprava

V širším kastrolu dusíme spolu s citrónovou šťávou nahrubo nastrouhané hrušky, do kterých jsme přidali též mletou skořici a mletý hřebíček, můžeme přidat podle chuti cukr a za častého promíchávání chvíli dusíme . Pustí-li si hrušky dostatek šťávy, nepřidáváme žádnou vodu. Pak odstavíme a vmícháme rum. Kynuté těsto si připravíme z prosáté mouky, špetky soli, žloutků, vlažného tuku a nakonec kvásek. Vypracujeme hladké vláčné těsto, to pak roztáhneme na vymazaný a moukou vysypaný plech a kulatou koláčovou formu. Na těsto pak rozprostřeme hruškovou náplň, posypeme drobenkou a dáme péct do vyhřáté trouby na 200°, asi 15 min. pečeme při této teplotě a poté snížíme na 160 a pečeme podle potřeby ještě asi 10 minut.

## Ingredience

- ✓ Těsto: 300 g hladké mouky
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 kostka droždí (kvasnic)
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 100 g Hery
- ✓ 50 ml oleje
- ✓ 1 lžíce cukru krupice
- ✓ Náplň: 1 kg nahrubo nastrouhaných oloupaných hrušek
- ✓ citrónová šťáva
- ✓ mletá skořice
- ✓ hřebíček
- ✓ cukr podle chuti
- ✓ 5 cl rumu
- ✓ Drobenka: 150 g hladké mouky
- ✓ 100 g másla nebo Hery
- ✓ 100 g cukru moučka

## Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Vegetariánská,

Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva,  
Moučník