

Hruškový koláč s mandlovým krémem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 8

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

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskovy-kolac-s-mandlovym-kremem>

Příprava

Žloutky s cukrem ušleháme do pěny, poté do mísy prosejeme mouku a kypřící prášek a přidáme na kostky nakrájené máslo. Prsty hněteme dokud se z těsta nestane drobenka. Plech, nebo koláčovou formu si vymažeme máslem a drobenku nasypeme do formy a prsty utlačíme po celé ploše formy. Formu i s těstem vložíme do lednice, tím předejdeme zmrskávání těsta. Hrušky si oloupeme, rozpůlíme a zbavíme jadřince. Nakrájíme je na osminky. Poté je naskládáme hned vedle sebe do formy na těsto a vložíme zpět do lednice. Poté si připravíme mandlový krém. Zakysanou smetanu, celé vejce, cukr moučku a mandle smícháme v misce na hladký krém. Z bílků ušleháme pevný a lesklý sníh a opatrně jej vmícháme ke krému ze zakysané smetany. Pro zvýraznění chuti mandlí můžeme přidat i kapku mandlové esence. Krém uhladíme do formy na hrušky a pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C přibližně 1 hodinu. Pokud je povrch zlatý a uprostřed ještě koláč není hotový, přikryjeme jej alobalem a pečeme ještě chvíli. Po upečení necháme koláč asi 15 minut dojít a můžeme podávat.

Ingredience

- Těsto: 3 žloutky
- 120 g cukru krupice
- 300 g hladké mouky
- 200 g másla
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- Náplň a poleva: 5-6 hrušek
- 400 ml zakysané smetany
- 2 vejce
- 4 lžíce cukru moučka
- 3 lžíce jemně strouhaných mandlí
- 3 bílky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Moučník

