

Hruškový koláč s tvarohem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

3347 kalorií , 55 g cukrů , 173 g tuků , 105 g bílkovin

Autor: Maja

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

Příprava

Z mouky, změkklého másla, 50 g cukru a soli vypracujeme těsto. Těsto položíme na vymaštěný plech a na okrajích přimáčkneme a poklademe nakrájenými hruškami a posypeme skořicovým cukrem. Pečeme v mírně rozehřáté troubě cca 20 min., dokud těsto nezrůžoví. Mezitím si připravíme směs z tvarohu, zbytku cukru, vajec, skořicového cukru a nakonec vmícháme rozinky. Tuto směs nalijeme na korpus s hruškami a pečeme, dokud tvaroh neztuhne (přibližně půl hodiny při teplotě 160 - 180 stupňů Celsia. Po upečení necháme vychladnout a potom pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 80 g moučkového cukru
- ✓ 100 g másla
- ✓ 500 g hrušek
- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 balení skořicového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník