

# Hruškový páj podle Apetitu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 1h 10min

Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

**3450** kalorií , **7 g** cukrů , **254 g** tuků , **65 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hruskovy-paj-podle-apetitu>

## Příprava

Ingredience na těsto, kromě vody zpracujeme v míse na drobenku. Poté přilijeme vodu a rychle do těsta zpracujeme. Vytvoříme hladké těsto, které zabalíme do potravinové fólie a dáme do lednice uležet. Koláčovou formu vymažeme máslem a dáme stranou. Zchlazené těsto vyjmeme z lednice a na hrubém struhadle si jej nastrouháme rovnoměrně do formy. Poté těsto přitlačíme na dně, i po okrajích a dáme do rozehřáté trouby na 180°C péct asi na 25 minut. Mezitím co se nám těsto předpíká, oloupeme a rozpůlíme si hrušky. Oddělíme jadřince. Hrušky si můžeme ozdobně naříznout. Poté je vložíme do mísy, zalijeme citronovou šťávou a zasypeme 1 lžící cukru. Promícháme. V další míse si smícháme 4 lžice cukru, vejce, mascarpone a hladkou mouku. Vyšleháme do jemného krému, který nalijeme na předpečený a vychladlý koláč. Na něj naaranžujeme hrušky, posypeme mandlovými lupínkami a cukrem. Dopékáme 40-45 minut při 180°C.

## Ingredience

- Těsto: 300 g hladké mouky
- 6 lžíc cukru krupice
- 160 g chlazeného másla
- 3-4 lžice studené vody
- Náplň: 4 zralé hrušky
- 1 lžice citronové šťávy
- 6 lžíc cukru krupice
- 250 g Mascarpone
- 2 vejce
- 2 lžice hladké mouky
- 50-100 g mandlových lupínků

## Kategorie

Výjimečný den, Podzim, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník

### Tip k receptu

Jako obměnu můžete použít jablka.

