

Koláč hruškový



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

3517 kalorií , **9 g** cukrů , **178 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Změklý tuk šleháme se žloutky a cukrem do krému, zapracujeme mléko a mouku s práškem do pečiva. Hladké těsto rozložíme na plech vyložený pečícím papírem. Čerstvé hrušky oloupeme, kompotované necháme okapat a nakrájíme na silnější plátky, které rozložíme na těsto. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme cukr a mleté ořechy a směs nanese na hrušky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180°C. Asi po 10 minutách teplotu snížíme a koláč dopečeme dozlatova. Jako obměnu můžeme těsto nejdříve zapéct, pak ho potřít hruškovou nebo jablečnou marmeládou a povrch pokrýt oříškovým sněhem.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 150 g Hery
- 3 žloutky
- 3 bílky
- 200 g cukru moučky
- 100 g strouhaných vlašských ořechů
- čerstvé zralé hrušky nebo kompot

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník