

# Koláč s karamelovými hruškami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 8

**2032** kalorií , **4 g** cukrů , **122 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolac-s-karamelovymi-hruskami>

## Příprava

Mouku smícháme s cukrem, uděláme důlek, vklepneme vejce a přidáme nakrájené kousky másla. Vše zpracujeme na hladké těsto. Těsto rozválíme na placku, vyložíme s ní koláčovou formu tak, aby nám okraje těsta trochu převyšovaly dno a propíchnáme ho vidličkou. Na těsto položíme pečící papír a na papír nasypeme suchý hrách nebo fazole. Formu vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme 10 minut. Po 10 minutách formu vyndáme, papír i s luštěninou odstraníme a těsto vrátíme zpět do trouby. Předpékáme dalších 8 minut. Zatím si připravíme náplň: Hrušky oloupeme, odstraníme jádřince a hrušky nakrájíme na klínky. Na pánvi rozežřejeme máslo a hnědý cukr, vsypeme hrušky a na mírném ohni opatrně mícháme asi 6 minut, hrušky by měly začít měknout. Pak zastříkneme rumem a vypneme. Smetanu ke šlehání vyšleháme s vejcem a přimícháme skořici. Předpečené těsto vyjmeme z trouby, zalijeme smetanovou směsí a poklademe podušenými hruškami. Povrch pokapeme vydušenou hruškovou šťávou a ještě můžeme jemně zacukrovat hnědým cukrem. Koláč vrátíme do trouby a asi 20 minut dopékáme,

## Ingredience

- ✓ Těsto: 100 g másla
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 1 vejce
- ✓ Náplň: 4-5 hrušek
- ✓ 30 g másla
- ✓ 30 g hnědého cukru
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Rodina, Moučník

až hrušky lehce zhnědnou.

