

Podzimní hruškový koláč

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku prosejeme přes sítko. Do mouky uděláme důlek a vlijeme do něj smetanu, přidáme cukr a špetku soli. Poté přidáme vychlazené máslo nakrájené na kostky. Těsto rychle spracujeme rukama. Vytvarujeme do hladké koule a necháme odležet hodinu v lednici. Mezitím připravíme náplň - hrušky umyjeme, oloupeme a rozčtvrtíme. Čtvrtky hrušek zbavíme jádřinců a pokapeme je citronovou šťávou, aby nezhnědly. Čtvrtky obalíme v koření skořice, špatka mletého oříšku, 2 lžíce cukru) smíchaným a plátcích mandlí a „marinujeme“. Koláčovou formu vymažeme máslem. Těsto rozválíme a vložíme do formy tak, aby bylo i na bocích. Těsto propícháme vidličkou. Hrušky vkládáme těsně vedle sebe, vyskládané hrušky posypeme zbytkem mandlových plátků. Pečeme 45 minut na 200°C. Před podáváním bohatě posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Citróny** - 20 g
- **Hrušky zelené** - 1000 g
- **Muškatový ořech celý** - 1 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 150 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 30 g
- **Cukr krystal** - 70 g
- **Cukr moučka** - 20 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 170 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

