



Hruškový koláč

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta hrušky oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a pokapeme šťávou z citrónu.
- 2 V míse vyšleháme máslo nebo margarín elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme cukr, vanilínový cukr, kůru, skořici, zázvor, muškátový květ a žloutky a šleháme asi 1 minutu. Mouku smícháme s kypřicím práškem a sodou a střídavě s medem a podmáslím vyšleháme na středním stupni dohladka. Zlehka vařečkou vmícháme hrušky. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 40 minut

- 3 Na přípravu bezé v míse vyšleháme bílky se solí na nejvyšším stupni dotuha. Krátce zašleháme cukr. Bezé nanese na horký koláč a pomocí lžice vytvoříme malé prohlubně. Vložíme do trouby a pečeme při teplotě uvedené v bodě 2. Pečeme asi 20 minut.
- 4 Koláč necháme ve formě vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

500 g hrušky
1 PL citrónová šťáva
200 g máslo nebo margarín - změkklé
150 g cukr hnědý
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
citrónová kůra (z 1 chemicky
neošetřeného citrónu)
1 zarovnaná PL skořice mletá
1 zarovnaná KL zázvor mletý
0,5 KL muškátový květ mletý
4 ks žloutek
400 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker
70 g med - tekutý
250 ml podmáslí

Na bezé:

4 ks bílek
sůl
100 g moučkový cukr





Tip:

- Tip: Pro lepší chuť můžeme med nahradit javorovým sirupem.

