



Hruškový tart s javorovým sirupem

12 porcí



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Na korpus:

400 g listové těsto

Na náplň:

100 g máslo

180 ml javorový sirup

2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

1 zarovnaná KL skořice mletá

4 ks hrušky (oloupané a na plátky nakrájené)

80 g ořechy pekanové nasekané

1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 31 cm)

- 1 Na přípravu korpusu na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku listové těsto na plát o Ø 34 cm. Těsto nanese na dno a okraje vymazané formy a vidličkou na několika místech propícháme.
- 2 Na přípravu náplně v kastrůlku rozpustíme máslo. Přidáme javorový sirup, vanilkovou pastu a skořici a asi 2 minuty povaříme. Na těsto naskládáme očištěné na plátky nakrájené hrušky a posypeme ořechy. Nanese rovnoměrně náplň a povrch posypeme třtinovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: 35 minut

- 3 Koláč necháme vychladnout.

