



Makovo-hrušková pochoutka

asi 30 porcí

střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme vejce a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme drobenku. Na dno vymazaného plechu nanese 2/3 drobenkového těsta a přitlačíme. Zbytek drobenky smícháme s 2 PL hotové makové náplně a odložíme stranou. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Hrušky oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a zbavíme jádřinců.
- 3 Makovou náplň s mlékem vymícháme vařečkou dohladka.
- 4 Na přípravu tvarohové náplně vyšleháme smetanu elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V míse metličkou vymícháme tvaroh s cukrem, vanilkovým cukrem, kůrou a vejci dohladka. Opatrně vmícháme šlehačku. Do makové náplně vmícháme 1/3 tvarohové náplně.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na drobenkové těsto:

400 g hladká mouka
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
125 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 ks vejce
125 g máslo nebo margarín (změklé)
800 g hrušky

Na makovou náplň:

500 g maková náplň
150 ml mléko plnotučné

Na tvarohovou náplň:

200 ml smetana ke šlehání 33%
750 g tvaroh polotučný
80 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
citrónová kůra (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)
3 ks vejce





- 5 Hrušky naskládáme na povrch předpečeného těsta a do mezer nanese makovou náplň. Zbytek tvarohové náplně opatrně rozetřeme na povrch a posypeme makovou drobenkou. Vložíme do trouby a pečeme při teplotě uvedené v bodě 1. Doba pečení: asi 55 minut
- 6 Koláč necháme vychladnout.

