Hruškový koláč s tvarohom

Zoznam surovín na cesto:
500 g Pšeničná múka hladká
230 g Mlieko
50 g Maslo
50 g Cukor
42 g Droždie Fala
6 g Soľ
Zoznam surovín na náplň:
250 g Hrudkový tvaroh
50 g Práškový cukor
50 g Nasekané vlašské orechy
30 g Pudingový prášok (vanilka)
Posyp na hrušky (vrch koláča)
16 g Škorica
50 g Cukor kryštálový
Náplň:
Náplň pripravíme zmiešaním tvarohu, práškového cukru a pudingového prášku.
Postup prípravy:
Z teplého mlieka (cca 30 °C), droždia a 25 g cukru si pripravíme kvások. Dáme ho na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne, zmiešame ho s múkou, zvyškom cukru, soľou a zmäknutým maslom. Vymiešame hladké, nelepivé jemné cesto. Cesto necháme prikryté odpočinúť cca 40-50 minút na teplom mieste. Potom ho vyklopíme na pomúčenú dosku a vyvaľkáme do tvaru kruhu s hrúbkou asi pol centimetra. Položíme ho na plech s papierom na pečenie. Okraje koláča si zahneme cca 1-2 cm a takto dostaneme tvar taniera, do ktorého stredu si natrieme tvarohovú náplň a poukladáme na ňu olúpané, na plátky nakrájané hrušky. Tie nakoniec posypeme nasekanými orechmi a škoricou zmiešanou s kryštálovým cukrom. Pečieme pri teplote 200-180 °C cca 20-24 min.
Viac na našom FB Pečenie nás baví