

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 Hruškový 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 zahneť 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](#)

