



Hruškové koláče

(z receptu připravíte 4 velké koláče)

Kynuté těsto

- 250 g hladké mouky
- 120 g mléka
- 50 g rostlinného oleje
- 40 g cukru krupice
- 15 g čerstvého droždí
- 1 žloutek
- 2,5 g soli
- citronová kůra

Do vlažného mléka odeberte lžičku cukru, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek. Do mísy prosejte mouku, přidejte sůl a zbytek cukru.

Ke kvásku přidejte žloutek, olej, citronovou kůru a dobře promíchejte. Vlijte do mouky a vypracujte hladké těsto. Zakryjte fólií a nechte na teplém místě kynout, než zdvojnásobí svůj objem.

Tvarohová náplň

- 250 g jemného tvarohu v kostce
- 1 vejce
- 50-60 g cukru krupice
- citronová kůra
- vanilka (pasta, extrakt)

Všechny suroviny společně prošlehejte nebo utřete do hladkého krému. V případě potřeby můžete přidat trochu mléka nebo smetany pro zjemnění.

Drobenka

- 80 g polohrubé mouky
- 50 g cukru krupice
- 50 g másla
- špetka soli
- špetka kardamomu (lze vynechat)

Mouku s cukrem, solí a kořením promíchejte, přidejte na kousky nakrájené máslo a vypracujte drobenku. Nejrychleji to jde v mixéru nebo food procesoru, ale můžete i ručně.

Dokončení

- 5-6 zralých hrušek
- vejce na potřetí
- máslo, rum

Hrušky oloupejte a pokrájejte na plátky. Vykynuté těsto rozdělte na čtyři stejné části, každou vytvarujte do bochánku a nechte znovu nakynout. Následně každý bochánek vyválejte do tvaru koláče, rozložte na plech vyložený pečicím papírem a vytvarujte. Okraje pomažte vajíčkem a po celé ploše rozetřete tvarohovou náplň. Koláče hustě pokladte hruškami, zasypte drobenkou a nechte na plechu ještě dokynout.

Pečte v troubě vyhřáté na 190 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 20-25 minut, až jsou hezky do zlatova. Ihned po vytažení z trouby potřete koláče rozpuštěným máslem s rumem. Nechte vychladnout a podávejte.