

Podzimní hruškový koláč



Koláč pro pohodu těla i duše - rovnou 2 recepty! Kdo hrušky miluje - ten mu neodolá. Však taky proč? Hrušková sezóna je v plném proudu. Kdo má rád sezónní dobroty, ten si ho nesmí nechat ujít. Ve švýcarské Ženevě je hruškový koláč místní specialita a peče se na počest "escalady". Švýcarsko je má srdeční záležitost, tak tento koláč nemohu nechat ležet ladem.

Báječný recept na můj podzimní hruškový koláč (proč ne s ořechovou nádivkou?)

Připravíme si křehké těsto:

- 250 g polohrubé mouky
- 125 g moučkového cukru
- 125 g másla (event. Hery)
- špetka soli
- 1 vejce
- lžíce jemné strouhanky

Na náplň hruškového koláče:

- hrušky
- 1 kelímek kysané smetany
- 2 vejce
- moučkový cukr

Do mouky přidáme cukr, špetku soli a promícháme v míse. Přidáme nakrájené změkklé máslo nebo jiný tuk na pečení, 1 celé vejce a šikovně prsty jedné ruky prohněteme. Tuk se spojí s moukou a vejcem. Na vále těsto dobře propracujeme a necháme ho v chladu odpočinout. Křehké těsto si můžeme připravit předem a klidně do zásoby. Pobyť v chladničce mu jedině prospěje.

Kulatou koláčovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Těsto vtlačíme do formy a vymáčkneme vyšší okraje. Těsto propícháme vidličkou a zlehka vysypeme jemnou strouhankou. V tuto chvíli můžeme rozpálit troubu na 180 °C.

Hrušky přepůlíme, oloupeme, vyřízneme jaderník a vyplníme jimi celé dno koláčové formy. Mámeli ořechovou nádivku, můžeme jí vyplnit místa po jaderníku (nádivka být nemusí, nebo postačí jenom ořechy). Kysanou smetanu prošleháme s vejci a moučkovým cukrem a zalijeme touto směsí hruškový koláč. Vložíme do trouby a 40 minut pečeme při 180 °C tak dlouho, až povrch koláče udělá zlaté puchýřky. Je hotovo a můžeme si na koláči smlsnout ještě za tepla.

