



Krehký koláč s hruškami

Krehký koláč s hruškami pripravíte jednoducho za pomoci Zlatého klasu Premium Dr. Oetker.

asi 12 porci



jednoduchá príprava

do 35 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so soľou. Pridáme maslo, žltok a vodu a ručne vypracujeme dohladka. Cesto nanesieme na dno a okraje vymazanej a múkou vysypanej formy a vidličkou na niekoľkých miestach prepichnete.
- 2 Na prípravu náplne uvaríme Zlatý klas s mliekom, cukrom a vanilkovým cukrom podľa návodu na obale a nakoniec v ňom necháme rozpustiť maslo. Náplň nanesieme na cesto a rovnomerne rozotrieme. Na povrch naskladáme očistené a na plátky nakrájané hrušky a posypeme škoricovým cukrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 50 minút

- 3 Koláč necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

220 g múka hladká

soľ

150 g maslo zmäknuté

1 ks žltok

1 PL voda

Na náplň:

2 balíčky Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker

750 ml mlieko

50 g cukor

1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker

50 g maslo

Na ozdobu:

5 hrušky

1 balíček Škoricový cukor Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

koláčová forma (Ø 31 cm)

