Hruškový koláč s čokoládou



Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

Těsto::
100 g čokolády na vaření
125 g másla
250 g polohrubé mouky
1 bal Kypřícího prášku do pečiva Dr.Oetker
150 g cukru
4 vejce (vel. M)
125 ml (0,125 I) smetany ke šlehání
Obloha::
1 kompot půlek hrušek (cca 460 g netto) - nebo tenké plátky
čerstvých hrušek
1bal Polevy tmavé Dr.Oetker

Postup

1. Čokoládu rozlámeme na kousky a rozpustíme v malém hrnku ve vodní lázni. Máslo též rozpustíme a necháme trochu vychladnout.
2. Mouku smícháme s kypřícím práškem a prošijeme do větší mísy. Přidáme cukr, vejce, smetanu, rozehřátou čokoládu a rozpuštěné máslo. Dobře promícháme elektrickým ručním mixérem - nejprve krátce na nejnižším stupni, pak na nejvyšším stupni, dokud nevznikne hladké těsto. Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech (30 x 40 cm) a uhladíme.
3. Hrušky přecedíme přes síto, necháme okapat a osušíme ubrouskem. Hrušky nakrájíme na tenké plátky, které pokládáme na těsto - lehce přes sebe jako tašky na střechu. Dáme péct:
Horní a spodní ohřev: cca 180°C (předehřát) Horký vzduch: cca 160 °C (předehřát) Plyn: stupeň 2-3 (předehřát) Doba pečení: cca 30 min
4. Po upečení necháme koláč vychladnout. Polevu rozehřejeme podle návodu na obalu a ozdobíte s ní koláč (tvoříte cákance).

Poznámka

TIP: Místo hrušek můžete připravit koláč s višněmi, meruňkami nebo plátky jablek.