

Hruškový koláč z touraine (na jednu koláčovou formu)

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

25-30dkg listového těsta

1 sklenice hruškového kompotu

2dcl smetany

4 dkg polohrubé mouky

10 dkg pískového cukru

1 vanilka

2 žloutky

větší hrst ořechů.

Uvaříme si krém:

Mouku

cukr a vanilku svaříme do hustšího krému. Když prochladne

2 žloutky. - vmícháme

Postup

Koláčovou formu vyložíme těstem, propícháme je a poklademe hruškami, vypouklou stranou nahoru.

Posypeme ořechy a zalijeme krémem. Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut.

Tento koláč je nejlepší vlahejší!!