

HRUŠKOVÝ KOLÁČ



Hruškový koláč je nie len sezónny, ale rozžiari každý (aj sviatočný) stôl, a to bez väčšej námahy. Celý recept na hruškový koláč pozostáva z troch častí: príprava cesta, pošírovanie hrušiek a šľahanie šľahačky. Aby ste prípravu tohto dezertu zvládli čo najrýchlejšie, začnite prípravou cesta. Cesto je kvôli hruškovému pyré a orieškom pomerne sýte a trochu hutné. Je príjemne okorenené škoricou a kardamómom, ktoré sa k hruškám náramne hodia. Následne pripravte pošírované hrušky. My sme hrušky pošírovali vcelku. Ak chcete celý proces urýchliť, nakrájajte hrušky na menšie časti. Budú hotové o čosi skôr. Pošírovanie je spôsob úpravy jedla, kedy sa suroviny pripravujú tesne pod bodom varu a tekutina v ktorej sa pripravujú je rôzne ochutená. My sme ju ochutili vanilkou, škoricou a medom.

BUDETE POTREBOVAŤ:

300 g očistených hrušiek
2 malé vajcia
120 g kryštálového cukru
150 g hladkej múky
60 g nasekaných
vlašských orechov
1/4 čajovej lyžičky
jedlej sódy
1/2 čajovej lyžičky
kypriaceho prášku
1/2 čajovej lyžičky
mletej škorice
1/2 čajovej lyžičky
mletého kardamómu
200 ml 33% smotany
na šľahanie
20 g práškového cukru
50 g čokolády
30 g lieskových orieškov

Na pošírované hrušky budete potrebovať:

3 stredne veľké hrušky
1 vanilkový lusk
citrónovú šťavu
500 ml vody
1 ks celej škorice
50 g medu

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte cesto. Očistené hrušky nakrájajte na kocky. Hrušky spolu s troškou masla a lyžičkou cukru karamelizujte na panvici, potom prilejte trochu vody a duste, dokým nezmäknú. Mäkké hrušky nechajte vychladnúť a rozmixujte ich na hruškové pyré.
2. Ručným mixérom vyšľahajte vajcia s cukrom, pridajte hruškové pyré, múku, sódu, kypriaci prášok, koreniny a opäť rozmixujte. Cesto prelejte do formy s priemerom 20 cm. Pečte pri teplote 170 stupňov 25 až 30 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto vychladnúť.
3. Zatiaľ si pripravte pošírované hrušky. Očistené hrušky potrite citrónovou šťavou aby nehnedli. Vodu s vanilkovým luskom, celou škoricou a medom priveďte k varu a potom ju siahnite na nižší stupeň, tesne pod bod varu. Do vody ponorte hrušky a pošírujte ich, dokým trochu nezmäknú a nenasiaknú všetky chute. Takto pripravené hrušky vytiahnite z nálevu a nechajte ich vychladnúť. Nálev zredukujte na polovicu.
4. Šľahačku vyšľahajte s práškovým cukrom, čokoládu rozpustite vo vodnom kúpeli a nasekajte lieskové orechy.
5. Cesto preložte na tortový stojan, potrite ho trochou nálevu z pošírovaných hrušiek a šľahačkou. Nakoniec dozdobte rozpustenou čokoládou, orieškami a pošírovanými hruškami.

