Hruškový koláč (galette)

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	listové těsto
60 g	mleté madle
90 g	krupicový cukr
50 g	máslo
1 ks	vejce
3 ks	velké hrušky
1 lžička	skořice

Postup přípravy

Na pomoučené ploše vyválíme z těsta kruh, v průměru by měl mít asi 35 až 40 cm (asi jako větší pizza), vložíme na plech vyložený pečicím papírem a odložíme stranou. V silnějším mixéru rozmixujeme mandle, sůl, 50 gramů cukru, máslo a vejce, dokud nevytvoříme krémovou pastu. Tou pomažeme těsto uprostřed, na krajích necháme asi 3 cm pruh volného místa. Hrušky oloupeme, očistíme a pokrájíme na slabší plátky. Vhodíme do misky a zasypeme zbylým cukrem a skořicí, promícháme, aby se všechny plátky obalily. Poté jednotlivé plátky začneme skládat doprostřed těsta, jeden těsně vedle druhého tak, abychom vytvořili spirálu. Skládáme pouze na pomazanou část, opět 3 cm necháváme volné. Nakonec tento volný kraj přehneme dovnitř kolem dokola přes hrušky a vytvoříme tak okraj. Pečeme v troubě vyhřáté na 185 °C po dobu asi 20 cm, dokud těsto nezezlátne. Hotový moučník můžeme poprášit moučkovým cukrem, popřípadě podávat s vanilkovou zmrzlinou.