Hruškový koláč

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

6 ks	zralé hrušky
trochu	citronová šťáva
100 g	krupicový cukr
2 ks	vejce
špetka	sůl
150 g	hladká mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
1/2 hrnek	mléko
3 lžíce	olej
	hrubá mouka (na vysypání formy)
100 g	máslo (na vymazání formy)
80 g	máslo (na přelití)
trochu	tuzemák
3 lžíce	cukr



Postup přípravy

Hrušky oloupeme, vykrájíme jádřince a nakrájíme je na půlky. V horní části hrušek uděláme ostrým nožem zářezy. Pokapeme citronovou šťávou a dáme odležet. V míse si mezitím vyšleháme cukr, 2 vejce a špetku soli. Do této směsi vmícháme po částech hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva a poté přilijeme mléko s olejem. Formu na koláč vymastíme kouskem másla a vysypeme moukou. Dvě třetiny připraveného těsta nalijeme do formy, poklademe půlkami hrušek a přelijeme poslední třetinou těsta. Koláč vložíme do trouby předehřáté na 180° Celsia a pečeme zhruba 45 minut. Poté jej vyndáme z trouby a přelijeme směsí z rozpuštěného másla, tuzemáku a cukru. Podáváme ke kávě nebo čaji.