

Francouzský hruškový koláč

- 2 ks vejce
- 1 lžíce voda
- 100 g moučkový cukr
- 100 g polohrubá mouka
- 1 lžíce rostlinný olej
- 0,50 lžička prášek do pečiva
- 3 ks hrušky 2-3
- 1 hrst ořechy *dle chuti*
- 1 lžička skořice

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme vodu, olej, mouku s práškem, nakonec lehce zapracujeme sníh. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové (koláčové) formy, poklademe plátky hrušek, můžeme posypat trošičkou skořice pro vůni a posypeme mletými ořechy. Vložíme do předehřáté trouby a zvolna pečeme do růžova (cca 175 °C 30 min.) Po vychladnutí lehce pocukrujeme.

