

Recept: Čokoládový hruškový dort se speculoosem

Pokyny Ne. 1437

Stupeň obtížnosti: Začátečník 🍴🍴🍴🍴

Pracovní doba: 1 hour 5 Minuty

Tento **důmyslný dort z krabice** je upečený **podle původního francouzského receptu** a dokazuje, že sušenky speculoos pečené s dalšími přísadami chutnají výborně i o Velikonocích!



Snadné pečení dortů

Příprava

Hrušky oloupejte, nastrouhejte na struhadle a nakrájenou dužinu smíchejte s citronovou šťávou. Ta dodá hruškám příjemnou, lehce nakyslou chuť a zabrání jejich zhnědnutí (oxidaci).

Přehřejte troubu na 180 °C.

Připravte těsto

V míse smíchejte všechny suché přísady: Mouku, prášek do pečiva, skořici, sušenkovou drť a hnědý cukr. Přidejte mléko, vejce a rozpuštěné máslo a dobře promíchejte, aby vzniklo krémové těsto. Do těsta vmíchejte čokoládové kapky a hrušky.

Těsto nalijte do vymazané bochníkové formy nebo formy vyložené pečicím papírem.

Na **koláčový korpus** nejprve pokapejte obě hrušky citronovou šťávou. Položte je na koláč. Smíchejte sušenkové drobký s hnědým cukrem a tuto směs nasypete na koláč jako drobenkovou vrstvu. Nakonec koláč potřete malými kousky másla.

Doba pečení: 45 minut.

Ingredience na pečivo:

- Potřebujete: 3 hrušky (čerstvé nebo nakládané)
- 280 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 100 g hnědého cukru
- 150 ml mléka
- 2 vejce
- 40 g rozpuštěného másla
- 3 špetky skořice
- 150 g čokoládových kapek
- 1 polévková lžíce rozdrobených sušenek speculoos
- šťáva z poloviny citronu

Ingredience na krustu:

- Potřebujeme: 2 hrušky (čerstvé nebo nakládané)
- 2 lžíce rozdrobených sušenek speculoos
- 1 lžíce hnědého cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 20 g busteru
- Šťáva z poloviny citronu

Máte chuť na něco slaného?



Máte chuť na něco slaného?

Tato slaná varianta "[croque cake](#)" je ideální pro každého, kdo chce podávat něco rychlého a snadného. Původní francouzský recept najdete pod číslem **1436**.

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství