



Postup

Těsto rozdělíme na čtyři bochánky, ukoulíme a na pomoučeném vále rozválíme do kruhu o průměru 30 cm. Přeneseme na pečicí papír a okraje potřeme rozpuštěným máslem. Na každý pak nanese hruškovou náplň a dobře rozetřeme. Posypeme drobenkou a necháme v teple asi 15 minut dokynout. Pečeme v rozpálené troubě při 200 °C asi 8–9 minut. Ihned po vytažení z trouby koláče pokapeme máslem, do kterého podle chuti přidáme rum. Posypeme strouhaným perníkem a snažíme se vydržet, dokud nevychladnou.



tip

Zkuste někdy místo hruškové náplně potřít těsto frangipanem z receptu na tartaletky, na náplň naskládat ovoce a zasypat drobenkou. To je teprve dobrota.