

# Kakaovo - hruškový koláč s lieskovcami



**Príprava**  
45 minút



**Varenie**  
45 minút



**Počet porcií**  
forma 26-28 cm

## Ingrediencie

Suché ingrediencie:

- 150 g celozrnnej špaldovej múky jemne mletej
- 75 g pohánkovej múky
- 30 g kvalitného kakaa
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1/2 ČL sódy bikarbóny
- štipka soli
- mletá vanilka alebo vanilková aróma
- 1/4 ČL mletého kardamomu
- 2 PL mletých lieskovcov

Mokrú ingrediencie:

- 170 ml ryžového mlieka
- 1 ČL jablčného octu
- 100 ml ryžového sirupu
- 80 ml javorového sirupu
- 80 ml slnečnicového oleja vhodného na pečenie
- 2 až 3 menšie hrušky
- hrst nasekaných lieskovcov

## Postup

Rúru zapnite na 180 stupňov.

Tortovú formu vymažte tukom a spodok ešte vyložte papierom na pečenie.

V samostatnej mise zmiešajte všetky suché ingrediencie. Múky a kakao preosejte aby boli nadýchanejšie.

V inej miske najprv primiešajte k ryžovému mlieku jablčný ocot a nechajte 5 minút postáť. Potom pridajte ostatné mokré ingrediencie a dobre premiešajte.

K suchým ingredienciám postupne vmiešajte mokré. Miešajte metličkou a čo najviac zľahka.

Hrušky rozrežte na polovice, vyberte stred s jadierkami a ošúpte. Polovicu hrušiek nakrájajte na tenké kúsky veľké asi 1 x 1 cm. Opatrne ich primiešajte do cesta a cesto rovnomerne rozvrstviť do tortovej formy.

Ostatné polovičky hrušiek nakrájajte na čo najtenšie plátky a nechajte ich pri sebe. Navrstviť ich na cesto vo forme. Na voľné miesta kde nie sú hrušky rozvrstviť nahrubo nasekané lieskové oriešky.

Koláč pečte približne 45 minút v strede rúry.