



przepisy.pl

Ciasto czekoladowe z gruszkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 30 dekagramów
- mielone orzechy włoskie - 20 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- kakao - 3 łyżki
- mleko - 5 szklanek
- gruszek - 7 sztuk
- dżem morelowy - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć na jednolitą masę z cukrem, cukrem waniliowym i dodawanymi kolejno żółtkami.
2. Zmiksować (lub utrzeć w makutrze) z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia, orzechami, kakao i mlekiem.
3. Na koniec ciasto wymieszać z ubitą na sztywno pianą z białek.
4. Ciasto wyłożyć na natłuszczonej i posypanej bułką tartą brytfance.
5. Powierzchnię wyrównać nożem.
6. Gruszki obrać, przekroić, usunąć gniazda nasienne, pokroić na części i ułożyć na cieście.
7. Piec 45 min. w piekarniku rozgrzanym do temp. 180 st.
8. Po wyjęciu posmarować podgrzanym dżemem. Ps. Nie trzeba dodawać orzechów, jednakże lepsze jest z nimi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl