





przepisy.pl

## Ciasto czekoladowe z gruszkami



 45 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- jajko - 3 sztuki
- mąka - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietana kremówka - 45 dekagramów
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- gruszka - 6 sztuk
- cytryna - 1 sztuka
- mleczna czekolada - 15 dekagramów
- gorzka czekolada - 15 dekagramów

### Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z połową cukru oraz szczyptą soli i cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie dodawać po jednym jajku.
2. Do masy dodać 3 łyżki kremówki oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać wiórki czekoladowe, delikatnie wymieszać i wylać na blachę. Upiec w temp 180 st. ok. 35 min.
3. Gruszki obrać, pokroić na części i skropić sokiem z cytryny. 250 ml wody zagotować z resztą cukru, sokiem i skórą z cytryny.
4. Do syropu włożyć części gruszek, gotować ok 5 min - nie rozgotować. Wyjąć gruszki z syropu, ostudzić. Obie czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej. Kremówkę ubić z cukrem waniliowym.
5. 3 łyżki bitej śmietany wymieszać z rozpuszczoną czekoladą, następnie wlać do reszty śmietany. Ostudzone ciasto nasączyć - można wykorzystać do tego syrop z gruszek wymieszany z alkoholem.
6. Ciasto posmarować 1/3 masy czekoladowej, ułożyć gruszki. Na gruszki wyłożyć pozostały krem. Posypać czekoladą, schłodzić w lodówce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)