



przepisy.pl

# Deser z gruszek

 60 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- gruszki - 3 sztuki
- drożdże - 0.5 sztuk
- cukier - 100 gramów
- mleko - 375 gramów
- mąka - 250 gramów
- jajka - 3 sztuki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- płatki migdałowe - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- śmietana - 150 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Odmierz 125 g mleka i podgrzej, nie gotuj.
2. W tym czasie wymieszaj drożdże z 25 g cukru, aż powstanie płynna masa. Przełóż do miski zwykłą mąkę, dodaj jaja i szczyptę soli, wlej ciepłe mleko i płynną masę drożdżową. Zmiksuj robotem kuchennym, aż do uzyskania gładkiego jednolitego ciasta i odłóż na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. W tym czasie obierz gruszki, usuń gniazda nasienne. Rozkrojone połówki natnij lekko i krop obficie sokiem z cytryny.
4. Wyrośnięte ciasto zagnieć dokładnie i przełóż do nasmarowanej tłuszczem formy. Na wierzchu ułóż gruszki. Oprósz płatkami migdałowymi wymieszanymi z cukrem i posyp płatkami masła. Odstaw do wyrośnięcia jeszcze na 10 minut.
5. Po czym włóż do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piecz 45-50 minut.
6. Przygotuj sos waniliowy. Odmierz 100 ml mleka wymieszaj z mąką ziemniaczaną. Pozostałą część cukru, cukier wanilinowy, mleko i śmietanę włóż do garnka i zagotuj cały czas mieszając. Dodaj mąkę rozmieszaną z mlekiem, gotuj przez ok. 1-2 minuty i zestaw z ognia.
7. Żółtka jaj rozmieszaj z odrobiną ciepłej masy i połącz z resztą składników. Ofenkater podawaj z przygotowanym sosem waniliowym na ciepło lub na zimno w zależności od upodobań.

---

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)