
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Składniki:

- gruszka - 1 kilogram
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- galaretki gruszkowa - 5 opakowań
- bita śmietana - 3 opakowania
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- cynamon - 1 łyżeczka
- mąka - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę z odrobiną soli. Żółtka utrzeć z cukrem, aż cukier się rozpuści. Dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym. Zmiksować.
2. Dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na formę do pieczenia wyłożoną papierem i piec w temp. 180°C ok. 30 min.
3. Gruszki obieramy, a następnie kroimy w kostkę. Wrzucamy do rondelka, dodajemy cynamon, 2 łyżki wody i dusimy ok. 10 min. co jakiś czas mieszając.
4. Trzy galaretki rozrabiamy wg przepisu na opakowaniu. Lekko tężejącą dodajemy do gruszek i mieszamy dość energicznie. Gotowe nakładamy na biszkopt i wkładamy do lodówki na ok. 30 min.
5. Bitą śmietaną ubijamy, pod koniec dodajemy dwie galaretki przygotowane wg przepisu na opakowaniu i miksujemy.
6. Taką piankę nakładamy na masę gruszkową i ponownie umieszczamy w lodówce na ok. 30 min. Przygotowujemy polewę czekoladową wg przepisu na opakowaniu i gotową polewamy ciasto. Ciasto ponownie umieszczamy w lodówce, ale tym razem na ok. 12 godzin.