





# Tort pięknej Heleny

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- budyń śmietankowy - 1 sztuka
- mleko - 300 mililitrów
- serek śmietankowy - 500 gramów
- cukier puder - 5 łyżek
- gruszka - 500 gramów
- woda - 250 mililitrów
- cukier - 20 gramów
- sok z połowy cytryny
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: białka ubić na sztywną pianę, stopniowo wysypując cukier, cukier waniliowy. Ubijać do uzyskania kremowej konsystencji. Następnie dodawać na przemian żółtka i mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać.
2. Wlać do tortownicy o średnicy 24 cm i upiec.
3. Masa serowo-budyniowa: Wymieszać proszek budyniowy z 4 łyżkami mleka i cukrem pudrem. Zagotować pozostałe mleko, dodać budyń.
4. Całość jeszcze raz doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając. Ugotować budyń. Przykryć folią kuchenną i pozostawić do ostygnięcia. Zimny budyń utrzeć z twarogiem i cukrem pudrem.
5. Gruszki obrać, poćwiartować, wyciągnąć gniazda nasienne. Zagotować wodę, sok z cytryny i cukier. W tak przygotowanym syropie dusić gruszki przez 10 minut. Odcedzić, opłukać zimną wodą i ostudzić.
6. Wykonanie: na zimny biskopt w tortownicy poukładać gruszki, nałożyć masę serowo-budyniową. Na około 3 godziny wstawić ciasto do lodówki. Udekorować wierzch tortu polewą czekoladową i gruszkami.

---

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)