

Czekoladowe ciasto z gruszkami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3
mąki pszennej typ 500	3/4 szk
kakao	1,5 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukru	1/2 szk
cukru waniliowego	16 g
gruszek	6
(nie za twardych i nie za miękkich)	
cukier puder	
olej rzepakowy	1/2 szk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Gruszki umyć, obrać i delikatnie usunąć gniazda nasienne zostawiając ogonki.
- KROK 2 Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę z obydwoma cukrami. Następnie na najmniejszych obrotach miksując dodawać po jednym żółtku. Teraz resztę czynności wykonywać cały czas na najniższych obrotach. Mąkę przesiać przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i kakao, wymieszać. Następnie wlać olej i wymieszać ciasto.
- KROK 3 Tortownicę o średnicy 23 cm wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą (ja użyłam tortownicy z silikonowym bokiem więc posmarowałam tylko dno).

- KROK 4 Ciasto wylać do przygotowanej formy, na środek wcisnąć jedną gruszkę i resztę wcisnąć kuliście dookoła środkowej zostawiając odstępy. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na 40 minut.
- KROK 5 Po upieczeniu i przestudzeniu oprószyć cukrem pudrem.