

Gruszkowiec - ciasto z gruszkami i masą budyniowo-jajeczną



SŁODKIENIEBO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto

mąka krupczatka	1/2 szkl
mąka pszenna	1 1/2 szkl
masło	200 g
cukier puder	1/2 szkl
żółtko jajek	2 sztuki
sól do smaku	

Nadzienie

gruszki	9 sztuk
sok z cytryny	2 łyżki
cukier	1 łyżka
cukier wanilinowy	1 łyżka

Masa

mleko 2%	1 szkl
śmietana 30%	1 szkl
cukier	1 szkl
cukier wanilinowy	1 łyżka
jajko	4 sztuki
białko	2 sztuki

mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki oraz cukier puder przesiewamy na stolnicę ze szczyptą soli. Dodajemy margarynę i 2 żółtka (białka wykorzystamy w masie). Całość siekamy nożem, następnie zagniatamy ciasto, owijamy je w folię spożywczą i schładzamy w lodówce przez ok. 1 h.

Gruszki myjemy, obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w grubą kostkę. Gruszki polewamy sokiem z cytryny. W garnku gotujemy wodę z łyżką cukru, ostrożnie wrzucamy gruszki, doprowadzamy wodę do wrzenia i odstawiamy do wystygnięcia. Następnie gruszki odsączamy na sicie.

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i przekładamy do formy o wymiarach 24x35 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto nakłuwamy widelcem w kilku miejscach i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 C. Ciasto podpiekamy 20 minut.

Do miski wlewamy 1/2 szkl. mleka, jajka i 2 białka z ciasta kruchego, mąkę, proszek budyniowy i proszek do pieczenia. Całość miksujemy na gładko np. blenderem. Pozostałe mleko i śmietanę wlewamy do garnka, dodajemy cukier, cukier z prawdziwą wanilią i szczyptą soli. Całość podgrzewamy. Gdy śmietana zacznie wrzeć zestawiamy ją z ognia, wlewamy strumieniem masę jajeczną ciągle mieszając. Następnie wstawiamy garnek znów na ogień, doprowadzamy do wrzenia i zdejmujemy z palnika.

Na podpieczone ciasto rozkładamy równo gruszki, zalewamy je przygotowaną masą i wstawiamy do gorącego piekarnika. Ciasto pieczemy ok. 30 minut w temp.170°C.