

Wieniec z gruszkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

200 g miękkiego masła lub margaryny	20
szkl. cukru + 3 łyżki	1
op. cukru wanilinowego 16 g	1
jajko	3
szkl. mąki pszennej	2,5
szczypta soli	1
łyżeczki proszku do pieczenia	2
szkl. mleka + 3 łyżki	0,5
łyżki kakao naturalnego, niesłodzonego	3
szkl. wody+0,5 szkl. cukru+sok z jednej cytryny - na syrop do gruszek	0,5
łyżka masła + 2-3 łyżki tartej bułki - do formy	1
aromat rumowy	1 łyżeczka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę w kształcie pierścienia (tortownicę z kominem) smarujemy masłem i wysypujemy tartą bułką. W rondelku gotujemy syrop z wody, cukru i soku cytrynowego. Gruszki obieramy, kroimy na ćwiartki i wycinamy gniazda nasienne. Obgotowujemy ok. 3 min. w syropie, osączamy. Mięciutkie masło ucieramy mikserem z cukrem zw., szczyptą soli i cukrem wanilinowym, dodajemy po jednym jajku, cały czas ucieramy. Masa może wyglądać jakby się zważyła, ale nie należy się tym przejmować. Dosypujemy, stopniowo, przesianą mąkę i dodajemy 0,5 szkl. mleka oraz aromat. Ciasto ma mieć konsystencję gęstego musu. 2/3 ciasta wykładamy na dno formy. Układamy kawałki owoców. Do reszty ciasta dosypujemy kakao, 3 łyżki cukru i wlewamy 3 łyżki mleka, mieszamy dokładnie i wykładamy na gruszki, lekko rozsmarowując łyżką. Pieczemy ok. 50-60 min. 1 temp. 170 st. C. Z formy wyjmujemy po przestudzeniu. Wierzch można poleć polewą czekoladową i posypać kruszonymi orzechami albo oprószyć cukrem pudrem.