Klasyczny wieniec murzynkowy z gruszka

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maki pszennej (szklanka 250ml),	2 szklanki
margaryny lub masła	125 g
szklanki mleka	1/3 szklanki
ciemnego kakao	3 lyzki
jaj	5
cukru (można troszke mniej),	1,5 szklanki
proszku do pieczenia	2 lyzeczki
sredniej wielkości słodkich gruszek,	4-5
szczypta soli do ubijania bialek	
tluszcz do wysmarowania i bulka do obsypania formy (uzywam papieru do pieczenia)	
cukier wanilinowy	2 lyzeczki
oliwa	3 lyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margaryne rozpuścić w rondelku, dodac cukier i kakao, często mieszac, podgrzewajac na srednim ogniu do jednolitego polaczenia się składników, dodac mleko i oliwe, wymieszac – nie gotowac. Odstawic do ostygniecia. Oddzielic żółtka od bialek. . Make przesiac z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym. Bialka ubic na sztywno z odrobina soli. Gruszki obrac z gniazd nasiennych i skorki, pokroic w kostke. Po ostudzeniu, kolejno dodawac żółtka, make, gruszki i bialka – wszystko dobrze wymieszac. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy na wieniec (lub innej), wstawic do nagrzanego (200st.) piekarnika i piec przez ok. godzine w 190 stopniach. Po wyjeciu ostudzic i wyjac ciasto z formy. Wierzch murzynka można polac polewa czekoladowa lub posypac cukrem pudrem.