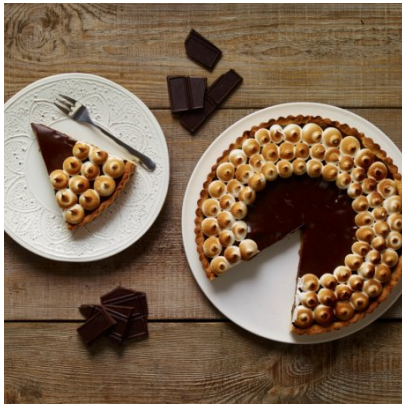


Ciasto gruszkowo-czekoladowe z bezą piernikową - Różne smakołyki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	500 g
cukier puder	150 g
żółtko jajek	3 sztuki
jajko	1 sztuka
masło	250 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
laska wanilii	1 sztuka

Ganasz czekoladowy

śmietana 30%	250 g
glukoza	25 g
czekolada gorzka	200 g
masło	50 g
gruszki	2 sztuki

Beza

białko	100 g
cukier	150 g

Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
sok z cytryny	z 1 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Mąkę przesiewamy z cukrem pudrem, dodajemy zimne masło, siekamy nożem, a następnie dodajemy resztę składników i szybko wyrabiamy ciasto, po czym odstawiamy w chłodne miejsce. Ciasto wyjmujemy z lodówki, cienko rozwałkowujemy, układamy na tortownicy lub formę do tarty, nakłuwamy widelcem i pieczemy około 8-10 minut w temperaturze 170 stopni na złoty kolor.
- KROK 3 Śmietanę zagotowujemy z glukozą, lekko studzimy, dodajemy czekoladę i masło oraz pokrojone gruszki. Całość wylewamy na zapieczony spód i wstawiamy na godzinę do lodówki.
- KROK 4 Białka z cukrem miksujemy ubijaczką planetarną lub mikserem na parze, aż nasza masa osiągnie temperaturę 50°C i będzie bardzo gęsta i gładka. Dodajemy przyprawę do piernika i sok z cytryny, chwilę miksujemy. Gotową masę szprycujemy za pomocą rękawa cukierniczego na gotowy ganaż czekoladowy, formując malutkie kopczyki obok siebie wypełniając całe ciasto.
- KROK 5 Gotowe ciasto przed podaniem opalamy palnikiem gazowym (jak crème brûlée).