

Stracciatella - ciasto z gruszkami



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miękkiego masła	75 g
cukru pudru	100 g
jaja	2
śmietana	1 łyżka
cukier wanilinowy	1 łyżeczka
skórka z otartej cytryny i sok z cytryny	
mąka pszenna	160 g
mąka ziemniaczana	50 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
gorzka czekolada	30 g
dużych gruszek	6
cukier	1 łyżeczka
galaretka gruszkowa	1 szt.
woda	350 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno z odrobiną soli. Masło utrzeć z cukrem pudrem i wanilinowym. Dodac żółtka, śmietanę, skórkę z cytryny i połowę soku. Mąkę przesiac z proszkiem do pieczenia. masłem, wymieszać z białkami, dodawać mąkę partiami, ciągle mieszając. Czekoladę zetrzeć na tarce i dodać do ciasta, wymieszać. Przygotować formę do zapiekania - tortownica o średnicy 26cm. - natłuścić i posypać mąką lub wyłożyć papierem do pieczenia. Włożyć ciasto do tortownicy, wstawić do nagrzanego wcześniej piekarnika i piec 25 minut w 180 stopniach. Wyjąć ciasto z piekarnika, odstawić do ostygnięcia. Galaretkę rozrobić w 350ml wody. Gdy ciasto przestygnie, obrać gruszki, pokroić je na półplasterki i skropić sokiem z cytryny. Układać dachówkowato na cieście, po czym położyć równomiernie galaretką. Wstawić na ok 2-3 godziny do lodówki. Galaretkę gruszkową i świeże gruszki, można zastąpić owocami z puszek. Do syropu należy dodać żelatynę, odpowiednią do ilości płynu. Ponieważ ciasto jest dość suche, spływającą z owoców galaretką, nawilży je nam odpowiednio.

