

Czekoladowy torcik z gruszkami



IZABELA29

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szkl
masło	1 kostka
cukier	1 szkl
gruszki	5
jajko	4
mleko	7 łyżek
rafinada do posypania	4 łyżki
konfitura morelowa	3 łyżki
kakao	2 łyżi
cukier waniliowy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć tłuszcz cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę ,Wbić wszystkie jajka ,nie przerywając ucierania do uzyskania konsystencji kremu.

Zmieszać mąkę z torebką proszku do pieczenia ,przesiać bezpośrednio do masy ,dodając 4 łyżki mleka.Całość dokładnie wymieszać.

Nasmarować tłuszczem i posypać bułką tartą tortownicę .Przeleć do niej połowę ciasta .Resztę masy wymieszać z pozostałym mlekiem i kakao .Przeleć na jasną warstwę masy w formie .Całość lekko przemieszać widelcem ,wykonując spiralne ruchy.Wyrównać powierzchnię ciasta.

Obrac gruszki ,przekroić na połówki ,usunąć środki z pestkami.Nakroić górne warstwy owoców wzdłuż na głębokość 1 cm. Ułożyć wszystkie gruszki na cieście ,rowkami ku górze.Całość posypać połową rafinady .Wstawić formę do dobrze nagrzanego piekarnika.Piec torcik przez 1 godzinę w temp. ok .175 * C.

Lekko podgrzać w rondelku konfiturę morelową ,przemieszać .Równomiernie posmarować konfiturą całą powierzchnię ciasta.Odstawić do wystygnięcia.Przed podaniem posypać ciasto pozostałą rafinadą .

