
Ciasto z gruszkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4477 razy.

CIASTO :

1 szklanka mąki pszennej,

4 jajka,

15 dag miodu,

2 łyżki kakao,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

1/4 łyżeczki cynamonu,

sól,

1 łyżka masła,

1 łyżka bułki tartej do przygotowania formy.

GRUSZKI :

6 gruszek (80 dag) lub 12 połówek gruszek z syropu,

1 łyżka soku z cytryny,

1 łyżka miodu.

KREM :

1 1/2 szklanki mleka,

2 łyżki kakao,

2 łyżki miodu,

2 płaskie łyżki mąki pszennej,

2 łyżki wódki,

1 łyżeczka olejku rumowego.

PRZYBRANIE :

2 szklanki bitej śmietany,

3 łyżki płatków migdałowych lub posiekanych orzechów

włoskich.

CIASTO :

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka, 4 łyżki wody i miodu

utrzeć na gładką masę. Mąkę, proszek do pieczenia, kakao i cynamon przesiać , wsypać do masy i wymieszać .

Z białek i szczypty soli ubić pianę, dodać do ciasta i lekko wymieszać .

Formę do pieczenia wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Ciasto wlać do formy i wygładzić zwilżoną łyżką. Piec 30-40 min w piekarniku nagrzanym do temp. 180 st.C. Po upieczeniu wyjąć z formy.

GRUSZKI :

Świeże owoce obrać , dokładnie oczyścić z gniazd nasiennych (gruszki z syropu osączyć) i pokroić w plasterki

Do garnuszka wlać 1 szklanę wody, dodać sok z cytryny,

miód i gruszki. Ugotować gruszki do miękkości (5-7 min),

a następnie ostudzić i osączyć .

KREM :

Odlać 2 łyżki mleka i wymieszać z mąką. Pozostałe mleko

podgrzewać z miodem. Kakao rozpuścić w 2 łyżkach

ciepłego mleka i wlać do gotującego się mleka z miodem.

Następnie dodać mąkę rozprowadzoną zimnym mlekiem i ponownie zagotować , stale mieszając. Otrzymaną masę przestudzić , wlać olejek zapachowy, wódkę i wymieszać .

Ciasto posmarować ciepłym kremem, ułożyć na nim gruszki i odstawić do ostygnięcia. Przed podaniem pokryć wierzch ciasta bitą śmietaną i posypać płatkami migdałowymi.