

Ciasto czekoladowe z gruszką



Składniki

- 6 szt. jajka
- 200 g cukier
- 200 g mąka
- 16 g cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 5 sztuk gruszki
- 4 łyżki olej
- 1 opakowanie morele suszone
- 1 opakowanie orzechy włoskie
- 1 opakowanie migdały
- 1 szczypta sól
- 2 łyżeczki cukier puder
- 6 łyżeczek kakao

Sposób przygotowania

Gruszki myjemy i obieramy. usuwamy gniazda a w jego miejsce dodajemy pokrojone morele suszone i mieszankę studencką pokruszoną Oddzielamy żółtko od białek. Białko ze szczyptą soli ubijamy na sztywno. Dodajemy żółtka i mieszamy. Dodajemy cukier mieszając. Przesiewamy mąkę wraz z proszkiem do pieczenia cukrem waniliowym i mieszamy. Na końcu dolewamy olej. Przelewamy ciasto do formy. Ustawiamy gruszki w ciasto i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st na ok 60 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu ciasta posypujemy je cukrem pudrem.