

Czekoladowe ciasto z gruszką

„Sezon na gruszki w pełni, więc prezentuje Wam pyszne ciasto czekoladowe z całą gruszką. Jest spektakularne, ale poza wyglądem smakuje też genialnie. Do ciasta możecie dodać kawałki czekolady, skórkę z pomarańczy lub orzechy.”

SKŁADNIKI:

- 150 g masła
- 1 szklanka cukru (ok 150 g)
- 4 jajka
- 4 łyżki kakao
- 1 i ¼ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Opcjonalnie: kawałki pokruszonej czekolady, skórka pomarańczowa, garść dowolnych orzechów
- 3-4 gruszki

PRZYGOTOWANIE:

- Gruszki obrać i wedle uznania wyciąć z dołu twardszą część lub przekroić każdą na pół i ze środka wyciąć twarde części. Ja przekrajam na pół, wycinam a wtedy wykałaczką złączam gruszkę na górze, aby podczas pieczenia nie przewracały się.
- Masło utrzeć z cukrem na jasną i puszystą masę. Następnie wbić po kolei jajka, po każdym dobrze miksując. Gdy wszystkie jajka będą wbite dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, kakao i ewentualne dodatki.
- Foremkę (keksówkę 25-30 cm) wyłożyć papierem do pieczenia wylać trochę ciasta. Włożyć obrane gruszki i wylać resztę ciasta.
- Piec w nagrzanym piekarniku do 180 stopni przez ok 40 minut do suchego patyczka.