

Przepis: Czekoladowe ciasto gruszkowe ze speculoos

Instrukcje Nie. 1437

Poziom trudności: Początkujący 🍴🍴🍴🍴

Czas pracy: 1 hour 5 Minuty

To wyrafinowane **ciasto w pudełku** jest pieczone **według oryginalnej francuskiej receptury** i udowadnia, że ciasteczka speculoos pieczone z innymi składnikami smakują wyśmienicie nawet w czasie Wielkanocy!



Łatwe pieczenie ciast

Przygotowanie

Obierz gruszki, zetrzyj je na tarce i wymieszaj posiekany miąższ z sokiem z cytryny. Nadaje to gruszkom przyjemny, lekko kwaśny smak i zapobiega ich brązowieniu (utlenianiu).

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

Przygotować ciasto

Wymieszaj wszystkie suche składniki w misce: Mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, okruchy herbatników i brązowy cukier. Dodaj mleko, jajka i roztopione masło i dobrze wymieszaj, aby uzyskać kremowe ciasto. Wmieszaj do ciasta czekoladowe dropsy i gruszki.

Wlać ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy lub formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Aby przygotować **ciasto**, najpierw skrop dwie gruszki sokiem z cytryny. Ułóż je na cieście. Wymieszaj okruchy herbatników z brązowym cukrem i wylej tę mieszankę na ciasto jako warstwę okruchów. Na koniec posmaruj ciasto małymi kawałkami masła.

Czas pieczenia: 45 minut.

Składniki na ciasto:

- 3 gruszki (świeże lub marynowane)
- 280 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 100 g brązowego cukru
- 150 ml mleka
- 2 jajka
- 40 g roztopionego masła
- 3 szczypty cynamonu
- 150 g dropsów czekoladowych
- 1 łyżka pokruszonych herbatników speculoos
- sok z połowy cytryny

Składniki na skórkę:

- 2 gruszki (świeże lub marynowane)
- 2 łyżki pokruszonych herbatników speculoos
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 saszetka cukru waniliowego
- 20 g buster
- Sok z połowy cytryny

theme_set_1608_display_block_4

Masz ochotę na coś pikantnego?



Masz ochotę na coś pikantnego?

Ta pikantna odmiana [ciasta "Croque-Cake"](#) jest idealna dla każdego, kto chce szybko podać coś prostego i wyrafinowanego. Oryginalny francuski przepis można znaleźć pod numerem **1436**.

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji

Nazwa artykułu

Ilość
