Ciasto z gruszkami

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- Mąka pszenna - 300 g
- Ser biały tłusty - 250 g
- Cukier - 4 łyżki
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka 15 g
- Olej sojowy - 6 łyżek
- Mleko - 6 łyżek
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżka
- Skórka otarta z jednej cytryny - wedle uznania
- Sól - szczypta

NADZIENIE:

- Gruszki w syropie - 2 puszki
- Jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- Mleko - 1 szklanka
- Cukier - 6 łyżek
- Budyń waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- Wiórki kokosowe - 200 g

Sposób przygotowania

1. Do zmielonego sera dodaj cukier, cukier wanilinowy Gellwe, olej sojowy, mleko i sól. Całość ucieraj mikserem na gładką masę.

2. Nie przerywając ucierania powoli wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia Gellwe

   i otartą skórkę z cytryny. Wyrób gładkie ciasto, następnie przełóż na dużą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

3. Dwa całe jajka i dwa żółtka utrzyj z czterema łyżkami cukru. Dodaj połowę wiórek kokosowych, mleko i budyń waniliowy.

4. Tak przygotowany krem wylej na ciasto, a następnie ułóż na nim obrane i pokrojone w cienkie ćwiartki gruszki. Piecz około 45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C.

5. Pozostałe dwa białka ubij na sztywną pianę z dwoma łyżkami cukru.

   Przełóż łyżką na ciasto i posyp pozostałymi wiórkami kokosowymi. Ponownie wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na około 10-15 minut.

6. Smacznego!

Znajdź więcej przepisów na **https://gellwe.pl**

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto z gruszkami

Gellwe
DUŻA PORCJA na 1 kg mąki
Cukier wanilinowy
Z EKSTRAKTEM WANILII
GELLWE POLSKA MARKA

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Gellwe
Budyń
smak śmietankowy
GELLWE POLSKA MARKA

Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g

Gellwe
DUŻA PORCJA na 1 kg mąki
Proszek do pieczenia
GELLWE POLSKA MARKA

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g