

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 wiórki 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!



Produkty Gellwe użyte w przepisie

Ciasto z gruszkami



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



Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g



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