

Torcik gruszkowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6



torcik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czekolada - 40 dag
- gruszki - 50 dag
- masło - 30 dag
- cukier - 30 dag
- mąka - 30 dag
- nutella - 10 dag
- jajka - 5 szt.
- cukier waniliowy -
- proszek do pieczenia - 1/2 torebki
- kremówka - 2 łyżka(i)
- skórka z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1.



Masło utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym, skórką cytrynową i jajkami

2.

Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, 3 gruszki pokrojone na kawałki i 10 dag posiekanej czekolady.

3.

Przełożyć do formy do pieczenia, piec 75 minut w temp 200 C. Po godzinie przykryć. Ostudzone ciasto poleć resztą stopionej czekolady.

4.

Kremówkę ubić z nutellą. Tort udekorować kremem i cząstkami gruszek.