Fale dunaju z gruszkami i kremem cytrynowym

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

65 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- jajka - 6 szt.
- mąka - 2 szklanka
- olej - 1/2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 + 1/2 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 1 łyżka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- mleko - 1 + 1/2 szt.
- masło roślinne w kostce - 1 kostka
- cukier puder - do smaku
- gruszki twarde - 4 szt.
- wiórki kokosowe dekoracji - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka utrzeć z cukrem, dodać żółtka, gdy się dobrze połączą wlać olej. Mieszając porcjami dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto podzielić na dwie części do jednej dodać kakao i wymieszać.

Na ciasto jasne wyłożyć ciasto ciemne, a na sam wierzch rozłożyć obrane i pokrojone w spore kawałki gruszki. Piec około 45 minut w temperaturze 180-190 stopni C. Ciasto ostudzić.

Przygotować krem: Zagotować jedną szklankę mleka, w połowie szklanki rozpuścić budyń. Budyń wlać do gotującego się mleka i energicznie mieszać. Odstawić do ostygnięcia.

Miękkie masło zmiksować z cukrem pudrem na pulchną jasną masę, stopniowo dodawać po łyżce zimny budyń. Dodać skórkę otartą z połówki cytryny, kilka kropel aromatu cytrynowego i sok z cytryny. Krem wyłożyć na ciasto. Posypać wiórkami.