



Kakaowo-migdałowe ciasto z gruszkami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mleko zsiadłe - 3 szklanka
mąka tortowa - 4 szklanka
cukier - 1,5 szklanka
masło - 150 g
kakao - 2 łyżka

dżem wiśniowy - 2 łyżka
soda oczyszczona - 2 łyżeczka
ekstrakt migdałowy - 1/4 łyżeczka
czarna porzeczka - 0,5 szklanka
gruszki - 1 kg

Dodatkowe info:

W taki sam sposób można przygotować ciasto z jabłkami lub brzoskwiniami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić, ostudzić. Mleko zsiadłe wymieszać z cukrem, sodą i przesianą mąką z kakao. Następnie dodać dżem, porzeczki, ekstrakt i masło.

KROK 2: Wszystko razem dokładnie wymieszać. Ciasto przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 21/37 cm.

KROK 3: Na wierzchu ułożyć obrane i pokrojone na połówki gruszki.

KROK 4: Formę z ciastem włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka, około 45-50 minut.