Korzenne świąteczne ciasto z winną gruszką

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- masło ekologiczne - 1 szt.
- cukier trzcinowy ekologiczny - 3/4 szklanka
- jaja ekologiczne - 4 szt.
- mąka orkiszowa ekologiczna - 1,5 szklanka
- kakao - 4 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- goździki - 3 szt.
- anyż gwiazdkowy - 1 szt.
- cynamon mielony cejloński - 1/2 łyżeczka
- gruszki - 3 szt.
- czerwone wino - 1 butelka
- przyprawa do grzanego wina - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do pieczenia przygotować : brytfanka prostokątna, tłuszcz, papier do pieczenia, mielone siemię lniane

Gruszki obrać, włożyć do rondla wlać butelkę wina i zagotować z przyprawami go wina grzanego (jeśli wino jest wytrawne można wsypać 2-3 łyżki cukru). Zmniejszyć ogień i gotować do miękkości gruszek ok 40 minut z uchyloną przykrywką.

KROK 2: Ugotowane gruszki. Wystudzić.

KROK 3: Miękkie masło (u mnie bez laktozy) przełożyć do miski, dodać cukier. Miksować na biały puch, następnie pojedynczo wbijać jaja. Po każdym wbiciu jaja mieszamy, aż konsystencja będzie jedwabista. I tak do ostatniego jaja.

KROK 4: Następnie dodać przesianą mąkę, wsypując mąkę ciągle mieszać. Dodać przyprawy utarte w moździerzu, kakao i proszek do pieczenia. Zmieszać na jednolitą masę. Masę przełożyć do wyłożonej papierem i oprószonej siemieniem lnianym brytfanki. Na środek włożyć ugotowane chłodne gruszki. Piec ok 55 minut w 180 stopniach. Wierzch posypać cukrem pudrem.

KROK 5: Piec ok 55 minut w 180 stopniach. Sprawdzić patyczkiem. Wierzch posypać cukrem pudrem.

KROK 6: Po wystudzenie kroić.