Szarlotka pigwowo-gruszkowa

H A B I B I

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **francuska, arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Kruche ciasto na średnią blachę -
- Pigwa - 1,5 kg
- Gruszki - 1,5 kg
- Cukier - do smaku
- Kisiel cytrynowy - 2 opakowanie
- Mielone przyprawy korzenne - cynamon, kardamon, goździki -

Dodatkowe info:

Pyszne aromatyczne ciasto znane i lubiane przez wszystkich - tym razem w jesiennym wydaniu pigwowo-gruszkowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagnieść kruche ciasto i podzielić na połowę, każdą część owinąć folią i schłodzić.

Pigwę pokroić i rozgotować w niewielkiej ilości wody razem ze skórkami. Zmiksować i przetrzeć przez sito. Gruszki obrać, wyciąć gniazda nasienne a miąższ utrzeć na największych oczkach tarki, pokroić w kostkę lub poszatkować w plasterki. Połączyć gruszki z musem z pigwy i kisielem. Dosłodzić do smaku.

Jedną częścią ciasta wylepić blaszkę. Podpiec przez 20 min. Na cieście rozłożyć owoce i posypać korzennymi przyprawami. Rozwałkować drugi kawałek ciasta i nakryć owoce. Upiec na rumiano.

Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Jeśli ktoś woli ciasto miękkie, może owinąć pokrojone kawałki w folię aluminiową i pozostawić przez noc w temp. pokojowej. Kruche ciasto nabierze nieco wilgoci od owoców.