

## Торт с грушами

Written by Administrator

Sunday, 24 June 2012 11:20 - Last Updated Sunday, 24 June 2012 11:23

---



Здравствуйтесь дорогие друзья. Сегодня Вы узнаете вкусный **рецепт торта с грушами**.

### Тесто:

- \* 85 г муки
- \* 85 г картофельного крахмала
- \* 2 столовые ложки какао
- \* 1 чайная ложка порошка выпечки
- \* 4 яйца
- \* 170 г сахарной пудры
- \* 1п.(8г.) ванильного сахара

### Крем:

- \* 750 мл жирных сливок (30% жирности)
- \* 1 уп. сметаны
- \* 3 столовые ложки сахарной пудры
- \* 2 банки груши в сиропе
- \* Банка не очень сладкого ананасового джема
- \* 1 десертная глазурь

### Пунш:

- \* стакан холодной кипяченой воды
- \* стакан бренди или коньяка
- \* Лимонный сок
- \* Сахар по вкусу

### Приготовление:

Нижнюю часть формы для выпечки, диаметром 24 см, смазать растительным или сливочным и посыпать мукой. Просеять муку с какао и порошком для выпечки. Белки взбить до густой массы, постепенно добавляя сахарную пудру, ванильный сахар и яичные желтки. Добавить муку и аккуратно перемешать. Выпекать около 45 минут.

## Торт с грушами

Written by Administrator

Sunday, 24 June 2012 11:20 - Last Updated Sunday, 24 June 2012 11:23

---

Газовая плита: 170 ° C температура (она не должна быть нагрета)  
Электрическая духовка: 170 ° C температуры (она должна быть нагрета.)  
Испеченное изделие разрезать на три части, пропитать предварительно приготовленным пуншом.

Сливки взбейте до густой массы, добавив в конце взбивания сметану со смешанной с сахарной пудрой. Почистите груши и разделите их вдоль на 6 частей. Нижний бисквит намажьте джемом, положите груши (часть оставив для украшения), на него положите следующую часть бисквита, смазав его половиной взбитой сметаны и накройте последней частью бисквита. Стороны и верх торта смажьте оставшейся взбитой сметаной.

Используя кондитерский шприц, украсьте верх торта. Боки торта украсьте декоративной лопаткой. Части груш одним концом обмакнуть в шоколадную глазурь, после чего уложить на торте.