





Prăjitură cu ciocolată și pere

Savoare de fructe

despre 10 - 15 bucăți    grad de dificultate mediu  up to 40 Min.

- 1 Pentru stratul de acoperire, jumătățile de pere se scurg într-o sită iar apoi se lasă la uscat.
- 2 Pentru aluat, glazura se fărâmițează în bucăți, se topește într-o oală de dimensiuni reduse, pe baie de apă, la foc mic, până se obține o masă fină, care se lasă apoi puțin la răcit. Se topește untul sau margarina și se lasă de asemenea să se răcească puțin.
- 3 Făina se amestecă cu praful de copt, apoi amestecul se cerne într-un vas (volum de 3 l), care se închide cu capac. Se încorporează apoi cu zahărul.
- 4 Se adaugă ouăle, frișca, glazura și untul sau margarina. Se fixează ermetic capacul, apoi se scutură energic de mai multe ori vasul (în total circa 15-30 de secunde), astfel încât toate ingredientele să se amestece bine.
- 5 Se continuă amestecarea, folosind o lingură sau un tel pentru ca toate ingredientele uscate de pe margine să se încorporeze și ele în aluat. Aluatul se întinde uniform în tavă (unsă, 30 x 40 cm).
- 6 Perele se taie în felii subțiri, apoi se așază peste aluat, suprapuse ca niște țigle pe un acoperiș. Tava se introduce în cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 30 Minute

- 7 Tava se așază pe un grătar de bucătărie, lasând prăjitura să se răcească.
- 8 Pentru glazurare, se topește glazura, așa cum s-a arătat mai sus, și se distribuie peste prăjitura răcită, cu ajutorul unei linguri.

Ingrediente:

Pentru stratul de acoperire:

1 cutie compot de pere (masa scursă 460 g)

Pentru aluat:

120 g glazură semi-amăruie
125 g unt sau margarină moale
250 g făină
4 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker
200 g zahăr
4 ouă
125 ml frișcă

Pentru glazurare:

80 g glazură semi-amăruie



Dr. Oetker RO S.R.L.

Tip from the Test Kitchen

- Prăjitura cu ciocolată și pere poate fi preparată cu 1-2 zile înainte de servire. În loc de pere puteți folosi și vișine sau caise.

