ČOKOLÁDOVO HRUŠKOVÁ TORTA OD HUGA

Sľúbená torta je tu!!! Tento recept som si vymyslel a robil už veľa krát. Kombinácia chutí sladkého krému a slaného mäkkého syra je výnimočná. Vyskúšajte!

Budete potrebovať:

Na korpus:

3 vajcia

100 gramov kryštálového cukru

1 vanilkový cukor , 1/2 kypriaceho prášku

100 gramov hladkej múky

1 polievkovú lyžicu kakaa

4 polievkové lyžice oleja

trochu masla a hrubej múky

Na plnku:

80 gramov masla

150 gramov práškového cukru

200 gramov syra Philadelpia

4 polievkové lyžice kakaa

1 dcl sladkej smotany

Na vrch torty:

2 hrušky

Príprava korpusu:

Vyšľahajte v mixéri do peny 3 celé vajcia, 100 gramov kryštálového cukru a 1 vanilkový cukor. Pridajte 100 gramov preosiatej hladkej múky, 1 polievkovú lyžicu kakaa, polovicu prášku do pečiva a 4 lyžice oleja.
Všetko zľahka vymiešajte, vylejte do maslom vymastenej a hrubou múkou pomúčenej tortovej formy.
Pečte v predhriatej rúre na 180 stupňov 15 minút.

Príprava krému:

V mixéri vymiešajte do hladka 80 gramov masla a 150 gramov práškového cukru. Pridajte 4 polievkové lyžice kakaa. Postupne zamiešajte 200 gramov neochuteného syra Philadelphia. A na koniec 1 dcl sladkej smotany, ktorú pomaly nalejte do plnky a potom miešajte maximálne 2 minúty.

Príprava hrušiek:

2 hrušky ošúpte a prekrojte pozdĺžne každú z nich na 6 rovnakých častí. Odstráňte jadrá. Zalejte vodou, pridajte 2 lyžice kryštálového cukru a varte 5 minút. Potom hrušky vyberte na tanier a nechajte vychladnúť. Najlepšie sú tvrdé hrušky s hrubou kožou. (Môžete samozrejme použiť aj hrušky zavárané).

Tortový korpus pokvapkajte vodou, v ktorej sa varili hrušky (alebo kompótovou šťavou). Na korpus natrite rovnomerne hotovú plnku. Na vrch naukladajte uvarené, vychladnuté hrušky (alebo zavárané) a posypte povrch torty nasekanými pistáciovými orechmi. (toto robím jednoducho tak, že olúpané orechy dám do sáčka a tĺčikom na mäso ich jednoducho rozbijem.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo