

Здравствуйте 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.

Газовая плита: 170 ° С температура (она не должна быть нагрета)
Электрическая духовка: 170 ° С 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.