

HRUŠKOVO-KARAMELOVÁ TORTA



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na jesennú hruškovo-karamelovú tortu budete potrebovať:

170 g masla, 170 g krupicového cukru, 1,5 lyžičky vanilkového extraktu, 3 veľké vajcia, 170g hladkej múky, 1,5 lyžičky kypriaceho prášku, 6 čerstvých hrušiek (olúpané, bez jadier, nakrájané na kocky), 1/2 hrušky na ozdobenie

Karamelový krém

100 g krupicového cukru, voda, 100 ml smotany, 1 lyžica masla

Smotanový krém

250 ml smotany, 2 lyžičky cukru, pár kvapiek vanilkového extraktu

A TAKTO NA TO:

Očistite šesť hrušiek, odstráňte jadierka, nakrájajte ich na kocky a položte bokom. Do tortovej formy s priemerom 23 cm vložte vymastený papier na pečenie a predhrejte rúru na 180 stupňov. Vo veľkej mise rozmiešajte maslo (izbová teplota) s cukrom do jemného krému. Môžete to robiť ručne, ale pokojne použite mixér na najnižšie otáčky. Keď sa maslo s cukrom spoja, pridajte vanilkový extrakt a jemne premiešajte. Ak extrakt nemáte, môžete ho nahradiť dreňou z polovice vanilkového struku.

Po jednom pridávajte vajcia, dbajte na to aby sa každé vajce poriadne spojilo so zmesou, až tak pridajte ďalšie vajce. Ak sa vám aj napriek tomu zmes zrazí, vsypte do misy lyžicu múky a premiešajte ručne. Pridajte múku zmiešanú s kypriacim práškom a vareškou miešajte, kým nevznikne jednoliata hmota.

Do cesta nasypťte kocky hrušiek, jemne premiešajte tak, aby boli obalené, nalejte do formy a rovnomerne uhlad'te. Pečte 40 – 45 minút. Každá rúra je iná, preto po 30 minútach cesto skontrolujte. Korpus vytiahnite a nechajte poriadne vychladnúť na kovovej mriežke.

Medzičasom si pripravte karamelový krém. Pozor! Pri práci s horúcim karamelom nie je opatrnosti nikdy dost! Do smaltovanej alebo kovovej nádoby nasypťte cukor, zalejte ho trochou vody tak, aby bol cukor pokrytý, nie viac. Na miernom ohni nechajte skaramelizovať. Cukor začne po okrajoch zlatnúť, krúživým pohybom panvice docielite rovnomerné rozpustenie. Trvá to pár sekúnd, preto dávajte pozor, aby ste karamel nepripálili! Nádobu stiahnite z ohňa a prilejte smotanu. Opäť položte na varnú dosku a za stáleho miešania úplne rozpustíte. Nádobu odstráňte z tepla, pridajte maslo a miešajte asi tri minúty, aby krém trochu vychladol. Polejte ním korpus a nechajte vychladnúť.

Smotanový krém vyrobíte zmiešaním smotany, cukru a extraktu. Na tortu ho dajte až keď je korpus a karamelová poleva vychladená, inak sa vám roztopí.

Dozdobujte tortu tesne pred podávaním. Na panvici nechajte skaramelizovať cukor a opražte na ňom polovicu hrušky. Môžete použiť hrušku so stopkou, vyzerá to efektnejšie. Pri karamelových ozdobách sa medze nekladú. Vyroberte si ich podľa vlastného vkusu, pre inšpiráciu som vyrobila motýlika a jemné karamelové nite vyrobíte z chladnúceho karamelu. Vidličkou naberte tenký pramienok a oboma rukami niť pomaly ťahajte a namotávať. Opäť platí, že horúci karamel je nebezpečný a preto buďte opatrní.

