



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Tekvicovo-hrušková torta

Na tekvicovo-hruškovú tortu budete potrebovať (priemer 20 cm):

380 g očistenej maslovej tekvice, 80 g očistených hrušiek, 110 g slnečnicového oleja, 4 vajcia, 150 g kryštálového cukru, 210 g hladkej múky, 1 a ½ čajovej lyžičky kypriaceho prášku, 2 čajové lyžičky sódy bikarbóny, 2 čajové lyžičky mletej škorice, 1 čajovú lyžičku mletého zázvoru, ½ čajovej lyžičky soli, štipku mletých klinčekov

Na hruškové pyrė budete potrebovať:

2 hrušky, 25 g kryštálového cukru, ½ čajovej lyžičky mletej škorice

Na krém budete potrebovať:

200 g mascarpone, 200 g masla, 90 g práškového cukru, 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu, 4 cl Baileys

A TAKTO NA TO:

Pripravte tekvicovo-hruškové pyrė. Očistenú tekvicu a hrušky nakrájajte na kocky, pečte ich na plechu vystlanom papierom na pečenie 15 minút pri teplote 180 stupňov. Po vychladnutí rozmixujte upečenú tekvicu a hrušky na krémové pyrė.

Do jednej misy navážte tekvicovo-hruškové pyrė, olej, vajcia a cukor. Všetko spolu mixujte ručným mixérom. Do druhej misy navážte múku, kypriaci prášok, sódu, mletú škoricu a zázvor, soľ a mleté klinčky. Múčnu zmes pridajte do mokrej a opäť mixujte. Cesto prelejte do dvoch tortových foriem s priemerom 20 cm vystlaných papierom na pečenie. Pečte pri teplote 170 stupňov 25 – 30 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť.

Medzitým pripravte hruškové pyrė. Hrušky očistite, nakrájajte na drobné kocky alebo rozmixujte, pridajte cukor, mletú škoricu, vodu, duste 15 minút a nechajte vychladnúť.

Pripravte krém. Maslo a mascarpone izbovej teploty rozmixujte spolu s práškovým cukrom, vanilkovým extraktom a Baileys (nemusíte použiť, ale dodá krému grády).

Prvý korpus natrite hruškovým pyrė, krémom a položte naň druhý korpus. Tortu obalte zvyšným krémom, dozdobte podľa vlastnej fantázie a dajte do chladničky zchladnúť.