

Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladna torta sa kruškama

Kad mi je moj B. donio kruške iz svojeg vinograda znala sam da moramo nešto slasno s njima probati i tu sam pitala vas što bi preporu?ili i bili ste skoro jednoglasni - ?okolada!

Pošto sam imala doma ?okoladu ali i bademe koje je trebalo iskoristiti spojila sam ih i kombinacija je bila odli?na! Provjerite u nastavku!

Ovih dana sam u poslu (opet), sezona je u tijeku i mi koji radimo u turizmu smo non-stop online b:) Zato brojim još malo do godišnjeg na kojem ?u potegnuti do Zadra, Splita, Makarske, Dubrovnika i za kraj Budve - nadam se da ?emo uhvatiti dobro vrijeme :)

Ako imate savjete oko smještaja i klope u Crnoj Gori pišite u komentarima! A sad na recept!



Sastojci za kalup promjera 20 cm:

100 g brašna

100 g badema

50 g čokolade, otopljene

1 žličica [Dolcela praška za pecivo](#)

1 paketić [Dolcela vanilin šećera](#)

malo soli

100 g maslaca

50 ml mlijeka

70 g šećera

2 jaja

1 zrela kruška, narezana na komadiće po želji



Zagrijati pešnicu na 180 stupnjeva.

Maslac miksati sa šešerom i Dolceta vanilin šešerom. Dolceta prašak za pecivo i ostale suhe sastojke spojiti i dobro promiješati.

U smjesu maslaca i šešera dodati otopljenu šokoladu i jedno po jedno jaje i nastaviti miksati dok se sav šešer ne otopi.

Naizmjenice dodavati suhe sastojke i mlijeko i dobro promiksati dok ne potrošite sve.



Pripremiti kalup promjera 20 cm tako da na dno stavite papir za pečenje a stranice malo premažete sa maslacem.

Napuniti kalup smjesom i poslagati kriške ili kockice kruške, kako vam više odgovara.

Staviti na pečenje cca 20 minuta na 180 stupnjeva s time da kod 15 minute pečenja provjerite žažkalicom ako je pečeno jer to ovisi o jažini vaše pečnice.



Osim što u ovoj torti možete uživati kad je topla, odlična je i nakon par dana u hladnjaku ako je u zatvorenoj kutiji jer je vrlo sočna!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

