

Brownie sau tarta cu pere!

Ingrediente

- Unt 113 gr
- Zahăr granulat 200 gr
- Ouă 3 bucăți
- Făină 110 gr
- Cacao 50 gr
- Praf de copt 5 gr
- Ciocolată semidulce (neagră) 90 gr
- Felii de pere proaspete tăiate subțiri 340 gr
- Scorțișoară, ghimbir după gust
- Rom și/sau vanilie după gust
- Temperatura coacere 180 grade Celsius
- Grad dificultate mediu

Tipsuri

- **Se servește a două zi! Foarte important!**
- Untul și ouăle să fie la temperatura camerei
- Ouăle se adaugă treptat în compoziție, nu toate o dată!!!
- Textura amestecului necopt are aspect de mousse, un amestec foarte cremos
- Recomand coacerea statică, convențională (funcția căldură sus-jos)
- Are un gust intens de ciocolată neagră
- În compoziție, dacă se dorește, se pot adauga aromele preferate sau diverse ingrediente (coji portocală, alune, nuci, cocos, fructe confiate...)
- Nu am specificat timpul de coacere pentru că diferă de la un cuptor la altul. În jur de 20-25 minute!
- **Testul scobitoarei foarte important: verificați în zona în care nu sunt perele pentru că porțiunea cu pere este lipicioasă și va poate induce în eroare!**

Mod de lucru

- Porniți cuptorul, 180 grade Celsius
- Tăiați perele la o grosime de 3 mm
- Untul împreună cu zahărul tos se mixează până se formează o spumă frumoasă
- Adăugați esența preferată
- Adăugăm treptat ouăle
- Se pregătește amestecul de făină, cacao, scorțișoară (ghimbir) și praf de copt! După ce ați cernut poate fi adăugat în compoziție! Eu ador scortisoara așa că am folosit-o cu încredere!
- Reduceți viteza mixerului, adăugați amestecul de făină și mixati până la omogenizare
- Adăugați și ciocolata sub formă de bucăți mici
- Pregătiți forma de copt! Puteți folosi un spray cu ulei!
- Adăugați compoziția rezultată peste care așezați frumos perele (tăiate) într-o formă ușor spiralată.
- Este momentul să introduceți tava în cuptor! Eu am folosit o tavă dreptunghiulară cu lungimea de 38cm, lățimea 9 cm și înălțimea de 5 cm.
- Nu am specificat un timp exact de coacere pentru că diferă de la un cuptor la altul, după ce tarta va crește frumos nu mai durează foarte mult! Testul scobitoarei ! Timp aproximativ 20-25 minute!
- Se lasă foarte bine la răcit și se servește a doua zi! Nu o mâncați în prima zi pentru că nu este bună, a doua zi va fi demențială!
- O puteți servi așa cum este sau cu înghețată de vanilie, la un pahar de vin roșu sau chiar dimineața la cafea!

