

# Ciasto ucierane z masą orzechową i gruszkami

CIASTO UCIERANE	1.500 g
Olej	600 g
Jaja	450 g
Woda	300 g
Cukier waniliowy	100 g
KARMELOWA BAZA	400 g
Woda ok. 100°C	1.000 g
kasza manna	200 g
Orzechy włoskie siekane	400 g
Olej	50 g
Gruszki, kostka	1.200 g
Kruszonka	800 g
łącznie	7.000 g

## wykonanie:

Wykonanie: forma 40 x 60 cm

Składniki ciasta połączyć i mieszać 3 minuty na średnich obrotach miksera płaskim mieszadłem.

Ciasto wyłożyć do formy i wyrównać.

Wodę zagotować, zaparzyć kaszkę mannę, wymieszać z KOMPLET Bazą Karmelową.

Odstawić do spęcznienia na 4 minuty. Do spęczniałej kaszki dodać prażone, mielone orzechy włoskie i olej, całość wymieszać.

Masę orzechowo-karmelową wycisnąć za pomocą rękawa cukierniczego w postaci kratki na wierzch ciasta.

Na całości równomiernie rozłożyć kawałki gruszki lub nadzienia gruszkowego.

Udekorować kruszonką i wypiec.

Czas pieczenia: 55 – 65 minut



Temperatura pieczenia: 180 - 190 °C

Z dobrego upieczesz nam ciasto!

