

Hruškový dort s ricottou



Ingredience **pro 8 osob**

400 gr	Hrušky
350 gr	Ricotta
250 gr	Hladká mouka
170 gr	Cukr krupice
3 ks	Vejce M
1 ks	Vanilkový lusk Bourbon
1 ks	Citrón
1 sáček	Kypřicí prášek do pečiva

Na vymazání

10 gr	Máslo
--------------	-------

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

30
min**60**
min**2**
hod

Cena



1.

400 gr hrušek

Hrušky omyjeme pod tekoucí vodou, oloupeme a zbavíme jadřinců...

2.

Poté je nakrájíme na drobné kostičky...

3.

pár kapek citronové šťávy

Vložíme je do misky a zakapeme pár kapkami citronové šťávy, aby nezčernaly...



4.

350 gr ricotty 170 gr cukru krupice

Ricottu s cukrem krátce našleháme...



5.

3 vejce

Po jednom přidáme vejce a pokračujeme ve šlehání...



6.

1 vanilkový lusk Bourbon

Vanilkový lusk podélně rozřízneme a neostrou hranou nože vydlabeme semínka, která přidáme k těstu...



7.

1 citron - kůra (nejlépe biologický)

Citrón důkladně omyjeme, osušíme a citronovou kůru pak nastroháme do těsta...

8.

250 gr hladké mouky 1 kypřicí prášek do pečiva

Přidáme přesátou mouku s kypřicím práškem...

9.

Stěrkou mouku vmícháme do těsta, pohybem zespodu navrch...



10.

Nakonec přimícháme i hrušky...



11.

ořech másla

Pečicí formu vymažeme máslem (můžeme jej dát na minutu do mikrovlnky, aby změklo), vysypeme moukou a zaplníme těstem...



Pečeme v dobře předehřáté statické troubě na 180° C po dobu 60 minut. Servírujeme vlažný anebo chladný.