



reteta-video.ro

Prajitura cu Pere si Ciocolata

Parca nu putea sa treca sezonul perelor fara o **prajitura delicioasa cu pere**. Mai ales ca este cu ingrediente simple, pe care in general le gasim prin camera sau in frigider. Si cum mi se pare ca [perele](#) parfumate se potrivesc foarte bine cu [ciocolata](#) si parca ii scot in evidenta gustul amariu, le-am pus una langa alta. Am obtinut un blat umed si moale, cu bucati de pere si ciocolata, dar si cu cateva alune crocante. A iesit o **prajitura cu pere si ciocolata** care mi-a facut ziua mai frumoasa si evident mai dulce. A fost fina si deosebit de decadenta dar si calorica 😊. Puteti sa o faceti si cu mere in loc de pere, sau cu orice alte fructe va plac, atunci cand este sezonul in loc de alune puteti sa puneti nuci. Eu am pus alune, pentru ca asta am avut in camera, caci asa cum v-am spus, am facut aceluasi **negresa cu pere** cu ce am gasit prin casa. Cred ca este una dintre cele mai simple si mai rapide prajituri facute, pentru ca nu trebuie sa separam oua, nu trebuie sa batem albusuri spuma, ci doar sa amestecam toate ingredientele. Aromata si delicioasa, a fost aproape de perfectiunea unei **prajituri cu ciocolata** (perfectiune care, pentru un fan ciocolata, nu exista). Daca langa ea mai punem o cupa cu inghetata sau turnati deasupra un sos de vanilie, atunci chiar ca gustand din **prajitura cu pere, ciocolata si alune** simtiti ca sunti in rai!

INGREDIENTE PRAJITURA CU PERE SI CIOLATA

4 oua
180 g de zahar
200 g de faina
125 g de unt topit
75 g de ciocolata neagra, taiata bucatele
50 g de alune sau nuci, usor sfaramate
50 g de cacao
125 g de smantana fermentata, grasa
3 pere
2 linguri cu zeama de lamaie
un plic cu zahar vanilat
2 linguri cu faina
un cub de unt
o lingurita cu bicarbonat
o jumatate de lingurita cu scortisoara
o jumatate de lingurita cu extract de vanilie
sare
2 linguri cu zahar pudra

MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU PERE SI CIOLATA

PASUL 1

Pregatim un bol in care punem faina, zaharul, zaharul vanilat, bicarbonatul, scortisoara, praful de cacao si un varf de lingurita cu sare. Amestecam bine toate ingredientele uscate.

PASUL 2

Taiem perele in jumatati, le scoatem casuta cu seminte, iar apoi le taiem in felii groase de 2-3 cm (sau in cubulete). Le stropim cu zeama de lamaie din belsug pentru a nu-si schimba culoarea prin oxidare.

PASUL 3

Incalzim cuptorul.

PASUL 4

Punem ouale intr-un bol si mixam pana cand isi dubleaza volumul.

PASUL 5

Adaugam extractul de vanilie si untul topit si mixam pana la omogenizarea completa.

PASUL 6

Punem amestecul de ingrediente uscate si amestecam usor, cu o spatula, pana la omogenizare.

PASUL 7

Adaugam smantana si amestecam usor. Punem bucatile de ciocolata neagra si alunele (sau nucile) si omogenizam.

PASUL 8

Pregatim o tava cu diametrul de 24-26 cm, in care aranjam hartie pentru copt, pe care o ungem cu cubul de unt. Presaram si putina sare pentru a putea scoate usor desertul cu pere.

PASUL 9

Rasturnam in tava compozitia pentru prajitura si nivelam usor deasupra.

PASUL 10

Trecem fiecare felie de para prin faina, pe toate partile, si apoi le aranzam deasupra blatului.

PASUL 11

Introducem tava in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru aproximativ 45-50 de minute.

PASUL 12

Cand prajitura cu pere trece testul scobitorii o scoatem din cuptor si o lasam sa se raceasca complet.

PASUL 13

Scoatem tarta cu pere racita din tava, desprindem marginile hartiei de copt, asezam prajitura pe o farfurie si pur si simplu tragem hartia de copt de sub ea.

PASUL 14

Presaram deasupra zahar pudra.

PASUL 15

Servim cu o cupa cu inghetata alaturi, sau cu un delicios sos de vanilie.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru [Prajitura cu Pere si Ciocolata](#).

POFTA BUNA!

SFAT

Pentru a fi siguri ca perele nu se oxideaza, putem sa pastram feliile taiate intr-un bol cu apa in care am pus zeama de lamaie. C

folosim, le scoatem din apa, le stergem si apoi le trecem prin faina.