

Puhar körte torta

Ingrédients

- 100g liszt
- 75g cukor
- 1 csipet só
- 3 tojás
- 100g vaj

Préparation

1. Egyszer és gyors recept, tetszik?
2. Ezzel a ropogós-puha körtés tortával el leszel kényeztetve.
3. Ez a rendkívül egyszeri torta igazán finom, és a textúrája tökéletes!
4. Ne habozz, állítsd be a körték mennyiségét a vágyad szerint (ne borítsd be a tortát túl sok körtével, mert az eláztatná, és kár lenne a sütés közben szépen ropogó felső réteget).
5. Utolsó tanács, fogyaszd melegen, vagy akár hidegen, de ne közvetlenül a sütőből :-). Elkészítési idő : 15 perc + 30 perc sütés 24-28 cm átmérjű tortaformához (6-8 fő) : Hozzávalók: liszt, cukor, 1 csipet só, 3 tojás, vaj, 2-3 érett körte. Recept: Olvasd meg a vajat, és hagyd langyosra hűlni.
6. Keverd össze a lisztet, a cukrot és a sót.
7. Add hozzá a 3 tojás sárgáját és a lehűtött olvasztott vajat.
8. Verd fel a három tojásfehérjét, majd óvatosan keverd a korábbi keverékhez (ne keverd túl, a tészta nem lesz tökéletesen sima, ez normális).
9. Hámozd meg a körtéket, és vágd ketté 8 darabra.
10. Kikenj és lisztezz vagy cukrozz meg egy tortaformát, majd öntsd bele a tésztát.
11. Helyezd el a körte darabokat, enyhén nyomd bele a tésztába.
12. Süsd a 180°C-ra előmelegített sütőben 30-35 percig (ellenőrizd a sütet egy kés hegyével vagy fogpiszkálóval).
13. Hagyd hűlni, majd fordítsd ki, és élvezd!