

Tort moale cu pere

Ingrédients

- 100g de făină
- 75g de zahăr
- 1 vârf de cuțit de sare
- 3 ouă
- 100g de unt
- 2 până la 3 pere coapte

Préparation

1. O rețetă super simplă și rapidă, vă tentează?
2. Veți fi încântați de acest tort crocant-moale cu pere.
3. Acest tort extrem de simplu este cu adevărat delicios, iar textura este perfectă!
4. Nu ezitați să ajustați cantitatea de pere în funcție de dorințele voastre (fără a acoperi tortul, altfel se va înmuia și ar fi prea puț pentru stratul superior care devine foarte crocant la coacere).
5. Ultimul sfat, savurați-l cald sau chiar rece, dar nu imediat după ce l-ați scos din cuptor :-). Timp de preparare: 15 minute + 30 minute de coacere Pentru un tort cu diametrul de 24 până la 28 cm (6 până la 8 persoane): Ingrediente : făină zahăr 1 vârf de cuțit de sare 3 ouă unt 2 până la 3 pere coapte Rețetă : Topiți untul și lăsați-l să se răcească.
6. Amestecați făina, zahărul și sarea.
7. Adăugați cele două bucăți de ou și untul topit răcit.
8. Bateți cele trei albuuri de ou spumă, apoi încorporați-le în amestecul anterior (fără a amesteca prea mult, aluatul nu va fi perfect neted, este normal).
9. Curățați perele și tăiați-le în 8.
10. Ungeți și tapetați cu făină sau zahăr o tavă de tort, apoi turnați aluatul în untru.
11. Așezați bucățile de pară, împingându-le ușor în aluat.
12. Introduceți în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 30 până la 35 de minute (verificați coacerea cu vârful unui cuțit sau cu un scobitor).
13. Lăsați să se răcească, apoi scoateți din tavă și bucurați-vă!