

Ciasto:

100 g cukru
250 g mąki
250 g miękkiego [masła](#)
5 jaj
100 g suszonych gruszek
200 g orzechów nerkowców
5 g cukru waniliowego
5 g proszku do pieczenia
100 g rodzynek
100 g płatków migdałowych

Polewa:

100 g gorzkiej czekolady
180 g cukru
1 żółtko
70 g mleka
20 g [masła](#)
2 łyżki gorzkiego kakao

- rodzyunki umyć, osączyć, przełożyć do miski, dodać płatki migdałowe
- orzechy wsypać do naczynia miksującego i rozdrobnić - 6 sek., obr. 5, przesypać do miski z bakaliami
- gruszki rozdrobnić - 5 sek., obr. 6, dodać do bakalii
- do miski z bakaliami wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem i cukrem waniliowym
- założyć motylek, utrzeć [masło](#) - 30 sek., obr. 4
- otworzyć naczynie, kopystką zgarnąć masło ze ścianek, dalej ucierać - obr. 4 - dodając na przemian jajko i łyżkę cukru, aż do wyczerpania składników
- wyjąć motylek, dodać bakalie z mąką i proszkiem, połączyć przy pomocy kopystki - obr. 2
- wyłożyć ciasto równą warstwą na dużą prostokątną blachę i piec - 25 min, temp. 180 st.
- umyć i wysuszyć naczynie miksujące
- cukier zemleć na puder - 30 sek., obr. 10
- dodać resztę składników oprócz kakao i podgrzać - 5 min, obr. 1, temp. 90 st.
- przez otwór w pokrywie wsypać kakao i wymieszać - 10 sek., obr. 9
- polewą posmarować upieczone ciasto

Uwaga: ciasto można dodatkowo udekorować np. migdałami, paseczkami skórki pomarańczowej w cukrze itp.

