



Torta od medenjaka s poširanim kruškama

⌚ 60–90 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte med, maslac i šećer u posudi i dobro promiješajte. Kada se sve otopi, maknite s vatre i ostavite da se hladi.
- 2 Zagrijte pećnicu na 160 °C (320 °F) i maslacem premažite dva kalupa promjera 15 cm. Tucite bjelanjak s jednom čajnom žličicom meda dok se ne stvore čvrsti vrhovi.
- 3 Prosijajte brašno, prašak za pecivo, kakao prah i začine u zdjelu te promiješajte s mljevenim bademima, medom te mješavinom maslaca i šećera. Dodajte žumanjak i dobro promiješajte.
- 4 Postupno umiješajte čvrsti snijeg da dobijete glatku smjesu.
- 5 Raspodijelite smjesu ravnomjerno u kalupe i pecite približno 40 minuta. U međuvremenu pomiješajte sve sastojke glazure i ohladite u hladnjaku.
- 6 Ogulite kruške i stavite ih u visoku posudu s vodom, listovima lovora, šećerom, amarettom i vanilin šećerom.
- 7 Kuhajte 20 minuta, zatim izvadite iz vode, ostavite ih da se hlade i nožem ih narežite na tanke kriške.
- 8 Premažite gotove torte glazurom i složite ih jednu na drugu. Preostalu glazuru upotrijebite za premazivanje stranica i vrha.
- 9 Na kraju složite kriške kruške na tortu i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

160 g	Meda
1 jušnih žlica	Tamnomedeg šećera
1 jušna žlica	Svijetlosedeg šećera
110 g	Maslaca
50 g	Badema, mljevenih
250 g	Brašna
3	Jaja, razdvojenih
2 jušne žlice	Kakao praha
1 jušna žlica	Praška za pecivo
1.5 jušna žlica	♦ Đumbir mljeveni
2 jušnih žlica	♦ Cimet mljeveni
0.5 čajna žličica	♦ Muškatni oraščić mljeveni
0.5 čajna žličica	♦ Klinčić mljeveni
2 kom.	♦ Papar crni zrno
2 kom.	♦ Kardamom cijeli
4 kom.	♦ Anis cijeli

Glazura od mascarponea

200 g	Sira mascarpone
150 g	Punomasnog vrhnja
6 jušnih žlica	Šećera u prahu

Za poširane jabuke

3 kom.	Kruške, manje
120 g	Šećera
60 ml	Amaretta
1 čajna žličica	♦ Bourbon Vanilin Šećer

3 kom.  Lovorov list cijeli

0 

Vode

