Suklaa-päärynätorttu

Aineet:

Pohja:
165 g vehnäjauhoja
30 g sokeria
30 g mantelirouhetta
1/2 tl suolaa
125 g voita tai margariinia
3-4 rkl kylmää vettä
Täyte:
5 kypsää päärynää
1 1/2 rkl sokeria
90 g voita tai margariinia
45 g kaakaojauhetta
1 kananmuna
180 g sokeria
45 g vehnäjauhoja
1 tl vanilijasokeria
Koristeluun:
tomusokeria

Valmistus:

Siivilöi kulhoon jauhot ja lisää sokeri, mantelirouhe ja suola. Nypi sekaan voi tai margariini. Lisää haarukalla sekoittaen sen verran vettä, että seos kokkaroituu.

Kumoa taikina tasaiselle alustalle ja muodosta siitä nopeasti pallo. Kääri taikinapallo kelmuun ja laita viileään vähintään 30 minuutiksi.

Kauli taikina kevyesti jauhotetulla alustalla ja vuoraa taikinalla voideltu uunivuoka. Laita pakkaseen siksi aikaa, kun valmistat päärynät.

Kuori päärynät, paloittele ne neljään osaan ja poista siemenkota.

Ota pohjataikina pakkasesta, pistele se haarukalla ja ripottele pinnalle hieno sokeri. Lado päärynät pohjalle ja paista 200 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Tee täyte valmiiksi. Sulata voi tai margariini, lisää joukkoon kaakaojauhe ja sekoita sileäksi. Vatkaa muna ja sokeri ja lisää niiden joukkoon voi-kaakaojauhoseos. Siivilöi joukkoon jauhot ja sekoita varovasti kääntelemällä. Sekoita joukkoon vanilijasokeri.

Kaada täyte päärynöiden päälle ja tasoita lastalla mahdollisimman sileäksi.

Laita vuoka takaisin uuniin 15 minuutiksi tai kunnes täyte on hyytynyt. Anna jäähtyä. Koristele pinta tomusokerilla ennen tarjoamista.