

Chec cu pere posate

written by Andreea



Chec cu pere posate in sirop aromatizat cu condimente dulci, scortisoara, cardamom, anason, invelite intr-un blat pufos.

Demult imi doream sa fac acest chec aromat insa timpul nu m-a lasat sa imi duc planul la capat :). Pana intr-o seara racoroasa in care aveam in bucatarie niste pere frumoase. Planuiam sa fac din ele un compot, insa erau prea frumoase ca sa le tai. Asa ca mi-am zis ca acum e momentul.

Eu aseman acest chec cu un fel de prajitura cu crema pentru ca perele sunt posate apoi coapte in aluatul de prajitura, ceea ce le face si mai moi si mai cremoase. Tot aceste pere posate, dupa ce sunt coapte, lasa putin sirop in chec ceea ce da impresia ca este insiropat.



Chec cu pere posate

Atunci cand faceti acest chec este bine sa pregatiti perele cu o zi inainte pentru ca perele sa se raceasca si sa stea in sirop ca sa devina si mai aromate de la condimentele dulci. Dupa ce le scoateti din sirop, lasati-le pe un servet sa se scurga bine si stergeti-le usor cu un servetel. Ele trebuie sa fie uscate atunci cand le asezati in tava de chec.

Puteti pregati acest desert si intr-o tava rotunda, nu neaparat o forma de chec. Eu am folosit doua forme mici de chec 22x12. Voi puteti face intr-o forma mare de chec sau intr-o forma rotunda. Ideea este sa faceti putin proba inainte de a va apuca de desert si sa vedeti cate pere au loc in forma aleasa. Intr-o tava mica de chec intra trei pere. Luati in calcul ca perele nu vor sta chiar lipite intre ele in forma,

ele vor fi acoperite partial de compozitia de chec.



Chec cu pere posate

Atunci cand asezati perele in tava impreuna cu compozitia de chec acordati putina atentie acestui pas: in timpul coptului, perele au tendinta sa se lase intr-o parte, ceea ce da un aspect mai putin placut checului la final. De aceea, va recomand sa puneti compozitia intr-un pos de cofetarie sau intr-o punga pe care sa o taiati la un capat si sa turnati compozitia in tava cu ajutorul pungii sau al posului de cofetarie.

Pe blog mai puteti gasi si alte deserturi delicioase cu pere precum: Strudel cu pere si fistic, tort cu ciocolata si pere, tarta cu pere si branza albastra, tarta cu pere si scortisoara, pere in foietaj, prajitura cu ciocolata, pere si ghimbir.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

▪ ***Ingrediente pentru 2 tavi chec 22×12 sau o tava mare chec***

▪ ***Pentru perele in sirop:***

- 6 pere medii ferme (nu foarte coapte)
- 500 ml apa
- 300 g zahar
- Zeama de la 1 lamaie
- 2 batoane scortisoara
- 3 bucati anason stelat
- 5 cuisoare
- 10 pastai cardamom
- Coaja de la 1 portocala (taiata fasii, nu razuita)
- 3 felii ghimbir proaspat
- 1 pastaie vanilie

▪ ***Pentru blatul de chec:***

- 120 g unt

- 30 ml ulei
- 150 g zahar
- 3 oua
- 150 ml iaurt grecesc
- 270 g faina
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 10 g praf de copt
- $\frac{1}{2}$ lingurita scortisoara pudra
- 1 lingurita zahar vanilat

Pentru inceput pregatiti perele: alegeti pere medii ferme, nu foarte coapte ca sa reziste la fiert. Pentru un aspect mai frumos, alegeti perele cu codita intreaga. Curatati perele de coaja pana aproape sus de codita. Taiati perele foarte putin la baza astfel incat sa aiba o baza plata si sa poata sta in pozitie verticala.



Chec cu pere posate

Intr-o oala turnati apa impreuna cu toate mirodeniile si zaharul. Asezati in oala perele pregatite anterior si dati pe foc pana incepe sa clocoteasca. Dati focul mic, acoperiti oala cu un disc din hartie de copt si lasati sa fiarba la foc mic pentru 30 de minute pana ce perele sunt usor moi. Introduceti lama unui cutit intr-o para. Daca lama patrunde usor atunci perele sunt gata. Stingeti focul si lasati perele in lichidul format pentru cel putin 5 ore sau cel mai bine peste noapte.

Scoateti perele din lichid si lasati-le sa se scurga bine pe un servet de bucatarie. Cu ajutorul unui servet tamponati usor perele. Lasati-le deoparte. Siropul il puteti folosi la alte dulciuri precum panna cotta, sau prajituri insiropate, sau chiar la cafeaua de dimineata :).

Pregatiti compozitia de chec: incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Intr-un vas mixati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul pana obtineti o compozitie spumosa. Adaugati uleiul si mixati din nou. Apoi incepeti si adaugati

cate un ou intreg, amestecand bine dupa fiecare.



Chec cu pere posate

Incorporati iaurtul si continuati cu faina amestecata cu sarea, praful de copt, scortisoara si zaharul vanilat.

Ungeti cu putin ulei tava de chec (sau tavile de chec daca aveti 2 mai mici). Asezati in tava hartie de copt, avand grija sa lasati hartia sa atarne putin si peste marginile tavii. Va va fi mult mai usor sa scoateti checul din tava dupa coacere. Puneti compozitia de chec intr-un pos de cofetarie. Turnati un sfert din compozitie pe fundul tavii si nivelati usor cu ajutorul unei spatule. Asezati din loc in loc perele scurse de sirop, avand grija sa lasati 1 cm spatiu intre ele. Nu le asezati lipite intre ele!

Turnati restul de compozitie printre pere si pe langa ele ajutandu-va de posul de cofetarie. Nivelati compozitia usor cu o spatula. Incercati sa miscati cat mai putin perele din locul unde le-ati fixat.



Chec cu pere posate

Dati tava/tavile cu chec la cuptorul incins pentru aproximativ 50-60 minute. Daca in timpul coacerii observati ca pe deasupra checul are tendinta sa se arda, acoperiti-l cu o hartie de copt, avand grija sa nu atingeti perele.

Dupa timpul de coacere, neaparat faceti testul scobitorii pentru a verifica daca checul este complet copt. Introduceti o scobitoare in chec exact pe langa pere. Aluatul care sta exact langa pere tinde sa se coaca mai greu din cauza umezelii din pere. De aceea, insistati cu testul scobitorii exact langa pere.



Chec cu pere posate

Lasati checul sa se raceasca complet la temperatura camerei.

Scoateti checul din tava ajutandu-va de marginile hartiei de copt. Indepartati hartia de copt si asezati checul pe o tava de servit. Pudrati cu zahar pudra.

Enjoy!