

# Chec cu mac si pere



Dragilor, va prezint, cu maaare intarziere, ultima reteta „made with Fuji”, chec cu mac si pere!!!!!!

Zic cu intarziere, pentru ca de doua zile ma tot pregatesc sa o lansez ☹ , si nu reusesc din cauza ca albumul meu de pe Picasa s-a facut neincapator (de atunci sterg in nestire la poze).

Am foarte multe retete in plan, plus meniul ce se va aterne, imbiator, pe blog, de sarbatori, asa ca voi vedea ce si cum voi face :))

**Checul** e absolut minunat si se poate face ori cu seminte de mac intregi ori macinate.

## Ingrediente:

### Pentru siropul de zahar:

- 150 ml apa
- 50 g zahar

### Pentru chec:

- 2 pere mari

- 25 g unt+ 1 lingura mare cu unt
- 175 g unt
- 175 g zahar tos
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 4 oua mari
- 175 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 60 g mac (macinat sau nemacinat)

Iata cum arata checul cu mac macinat (lui Cipi nu-i place sa simta boabele alea de mac printre dinti ☹ ):





*Laura Sava*

Iar aici e checul cu mac...intreg □ ...peste care am lasat sa curga un pic de miere:



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Preparati in timpul acesta siropul de zahar, punand la fiert timp de 10 minute, la foc domol, apa si zaharul. Lasati-l apoi la racit.

Ungeti cu unt o forma de chec (o lingura de unt). Asezati perele, curatate de coaja si taiate felii sau cubulete, in forma. Puneti din loc in loc bucatele de unt (cele 25 g):



Stropiti fructele cu siropul de zahar (aveti grija sa „acopere” toate bucatelele de fructe):



Amestecati untul inmuiat la temperatura camerei cu zaharul, si cel vanilat, pana ce compozitia devine spumoasa si se deschide la culoare (aprox. 2 minute); incorporati macul, intreg sau macinat (aveti nevoie de 4 linguri pline cu mac):



*Laura Sava*

Adaugati faina amestecata cu praful de copt, cernute in prealabil:



Bateti ouale; incorporati-le apoi in compositia cu mac:



Turnati compozitia in forma si dati la cuptor timp de 25 de minute.  
Acoperiti cu folie sau dati focul mai mic (170 grade C) si mai tineti la cuptor inca 20 de minute (checul trebuie sa creasca si sa se patrunda, asa ca va sfatuiesc sa faceti testul scobitorii):



Lasati sa se raceasca in forma si apoi rasturnati-l pe un platou alungit:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Serviti checul taiat felii, stropit cu **crema de ou**, **inghetata de vanilie** sau frisca batuta...  
...ori direct asa cum e ☐



*Laura Sava*



Pufos si apetisant!!!!!!!!!!



...perfect pentru zilele astea mohorate de semi-iarna :))



*Laura Sava*