Pastel de crema con las peras

Armutlu Pasta

3 huevos
1 vaso de yogur
1 vaso de aceite vegetal
1+1/2 vaso de azúcar granulada
3 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1 paquete de polvo de hornear
5 peras
3 cucharadas de chocolate chips
2 cucharadas de azúcar granulada
1/2 paquete de azúcar impalpable
1/2 vaso de leche fría

Break los huevos en un recipiente profundo, agregue 1+1/2 vaso de azúcar granulada todo, se mezcla hasta que el azúcar se disuelve en ella totalmente, a unos 7-8 minutos.
Añadir el yogur, aceite vegetal, harina tamizada, vainilla y levadura en polvo en la mezcla, mezclar hasta obtener una mezcla suave.
Se unta con mantequilla un molde de pastel que tiene una pinza, y espolvorear la harina en todo el molde. (Si usted no tiene un molde de pastel con pinza, se puede utilizar un pequeño círculo en forma de bandeja para hornear.)
Vierta la mitad de la torta preparada la mezcla en el molde, y aplanar la superficie.
Coloque la pera en rodajas finas sobre él con firmeza. Esparza 1 cucharada de azúcar granulado en todo el rebanadas de pera en un primer momento, luego espolvorear el chocolate chips.
Vierta la mezcla restante pastel en todo el rebanadas de pera y aplanar la superficie de nuevo. Coloque la pera rebanadas de todo, y espolvorear de azúcar granulada todo.
Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 175 C. Hornee el pastel durante 50 minutos.
Mezcle 1 cucharada de azúcar granulada con 1/3 vaso de agua, y verter esta mezcla por todo el pastel después de extraerlo de la estufa y la refrigeración.
Por último cubrir la tarta con el glaseado de azúcar que se mezcla con leche, que refrigerar por 2 horas como mínimo. Slice y servir.

Nota: Si las peras son tan duras, puede hervir por un tiempo para ablandar.