

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta cioccolato e pere

Strawberry · Monday, April 2nd, 2012

Ingredienti:(6 persone)

- 600gr pere abate
- 75gr farina00
- 75gr fecola
- 100gr cioccolato fondente
- 50gr burro
- 200gr zucchero
- una bustina lievito per dolci
- 5 uova
- un bicchierino di rhum
- scorza di un limone
- sale

Preparazione:

Sbucciate le pere meno che una che ci servirà per la decorazione, tagliatele a fettine sottili e mettetele in una ciotola con il rhum e 100gr di zucchero per circa 20 minuti. In una ciotola sbattete i 5 tuorli con il rimanente zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungete il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, il burro sciolto, la farina, la fecola, il lievito e la buccia grattugiata di un limone, mescolate il tutto e aggiungete con cura le pere macerate nel rhum, gli albumi montati a neve e un pizzico di sale. Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata, sbucciate la pera rimasta e disponetela a raggiera sulla torta, infornate per 40 minuti a 180°.

This entry was posted on Monday, April 2nd, 2012 at 7:27 pm and is filed under [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

