



Torta alle pere

Ingredienti

5 uova
150 g zucchero
120 g farina
4 pere
250 g zucchero per lo sciroppo
250 g mascarpone
300 g panna da montare
2-3 cucchiaini di cacao amaro
2 cucchiaini di gocce di cioccolato

Ricetta collaudata 2 volte nel giro di 3 giorni: promossa!

Per il pan di Spagna (teglia 24 cm di diametro):

montare con le fruste per almeno 10 minuti le uova intere con lo zucchero, nel frattempo accendere il forno a 160° e preparare la teglia imburrandola ed infarinandola. Una volta montato il composto aggiungere a mano, un paio di cucchiaini alla volta, la farina setacciata. Quindi versare il tutto nella teglia ed infornare per circa 22 minuti (fare la prova stecchino per valutarne la cottura). Una volta sfornato il pan di Spagna non lasciarlo nella teglia perchè si crea umidità sul fondo.

Mentre si raffredda la torta preparare la farcitura:

montare la panna.

Mescolare il mascarpone con 4-5 cucchiaini di panna montata (tenere da parte la rimanente panna) ed il cacao amaro. Versare in un pentolino 500 g di acqua e lo zucchero, mettere sul fuoco a fiamma bassa col coperchio (per evitare che evaporino) e far sciogliere lo zucchero per 5 minuti; aggiungere quindi le pere sbucciate e tagliate a fettine e far sobbollire per 3-4 minuti. Spegnerne e far raffreddare le pere nello sciroppo di zucchero.

Togliere le pere dallo sciroppo (non gettarlo). Tagliare il pan di Spagna a metà e con l'aiuto di un pennello bagnare la base con una parte dello sciroppo messo da parte. Distribuire la crema di mascarpone, delle fettine (quelle più bruttine) di pera e le gocce di cioccolato, ricoprire con la parte superiore del pan di Spagna, bagnarlo con lo sciroppo.

Distribuire uno strato sottile di panna intorno e sopra al pan di Spagna (farà da base alla decorazione successiva con la panna). Distribuire le rimanenti fettine di pera a piacimento. Riempire la tasca da pasticciere (con la bocchetta a stella) con la panna e decorare facendo ciuffetti.

Tenere in frigo fino a quando si consumerà.