

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiffon cake cioccolato e pere

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 1 ORA PER LA MACERAZIONE



Lo chiffon cake cioccolato e pere è una gustosa variante del classico dolce americano. Si tratta di una ciambella che per la sua sofficità e il suo gusto leggero si è diffusa in tutto il mondo, diventando molto conosciuta anche qui in Italia. La chiamano torta nuvola, proprio perché se ben fatta è leggerissima e sembra proprio una nuvoletta soffice soffice. In questo caso è stato realizzata aggiungendo del cioccolato e delle pere, che si sa, stanno benissimo insieme e questo rende lo chiffon ancora più goloso! Provate questa versione e se amate questo abbinamento, vi invitiamo a provare

anche lo [strudel di pere e cioccolato](#), buonissimo!

INGREDIENTI

FARINA 130 gr

ZUCCHERO 150 gr

CACAO AMARO 30 gr

UOVA GRANDI 3

ACQUA 100 ml

OLIO DI SEMI 60 ml

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

CREMOR TARTARO se non trovate il

cremor tartaro sostituite con 1 pizzico di

sale e 2 pizzichi di bicarbonato) - 4 gr

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

PER LE PERE

PERA KAISER 1

COINTREAU 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

PINOLI manciata - 1

UVETTA manciata - 1

PREPARAZIONE

1 Tagliate la pera a dadini e mettetela in una ciotolina con il cointreau e lo zucchero e fate macerare almeno 1 ora.

In una ciotola mescolare farina, zucchero, cacao, lievito e sale, fate una fontana ed unite l'olio, i tuorli, l'acqua e l'aroma senza mescolare.

Per realizzare lo chiffon cioccolato e pere, in una ciotola e con le fruste elettriche bisogna

montare a neve ben ferma gli albumi con il cremor tartaro (oppure sostituire con sale e bicarbonato cominciare a montare l'albume col sale e dopo circa 30 secondi unire il bicarbonato e montare a neve ferma) ora riprendere l'insieme degli ingredienti e amalgamare con lo sbattitore fino ad avere un composto liscio e omogeneo, aggiungete le pere a velocità minima, poi l'uvetta (ben lavata) e i pinoli leggermente infarinati.

Ora unire in due tre tempi gli albumi delicatamente.

Trasferite nello stampo per Chiffon cake e infornate per 40-50 minuti a 160°C e 10 minuti a 170-180°C.

Dopo mettete a testa in giù per farla raffreddare.





CONSIGLIO

Dove si trova il cremor tartaro?

Lo puoi acquistare nei negozi specializzati in torte e accessori per feste, oppure lo trovi tranquillamente in farmacia.

Quanto tempo dura questo chiffon cake?

Se chiuso in una campana, può durare anche quattro giorni, ma difficilmente ci arriva!

Come mai non riesco mai a montare a neve gli albumi?

Il contenitore deve essere ben sgrassato e pulito e non ci deve essere una minima traccia di tuorli.