

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta ricotta e pere

di: *anlari*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## PER LE PERE

PERE GRANDI 4

ZUCCHERO SEMOLATO frullato

finemente - 100 gr

ACQUA FEDDA 2 cucchiaini da tavola

## PER LA BASE

ZUCCHERO SEMOLATO FRULLATO

FINEMENTE 200 gr

UOVA INTERE 2

BURRO FUSO non troppo caldo - 200 gr

FARINA 200 gr

NOCCIOLE TRITATE FINEMENTE 200 gr

CACAO AMARO scarso - 1 cucchiaio da  
tavola

LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

## PER IL RIPIENO

RICCOTTA ASCIUTTA 500 gr

ZUCCHERO SEMOLATO FRULLATO

FINEMENTE

200 gr

PANNA BEN MONTATA. 300 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per le pere: tagliatele a pezzettini e mettetele in una casseruola con lo zucchero e l'acqua.





2 Mescolare, coprite e fate cuocere a fiamma bassa per 1 ora.



3 Fatele raffreddare per bene in un piatto.

Per la base: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



4 Unite a filo il burro e mescolare bene.





5 Incorporate la farina setacciata e le noccioline e mescolare.





6 Infine unite il cacao ed il lievito setacciati.



7 Foderate 2 tortiera da 22 cm con carta forno e versateci il composto, dovrete ottenere uno strato alto mezzo centimetro.



**8** Infornate a 180°C per 20 minuti.

Per il ripieno: mescolare la ricotta con lo zucchero fino ad avere una crema liscia.



9 Unite la panna e le pere e mescolare bene.







10 Sopra un piatto posizionate 1 base ed intorno mettete un anello metallico.



11 Coprite con la crema ed il secondo disco.



**12** Togliete l'anello e livellate bene i bordi.



**13** Spolverizzate con zucchero a velo.

Se volete potete decorare con panna montata, noccioline sul bordo e alcune pere preparate all'inizio.



14 Se volete potete preparare delle monoporzioni con le stesse dosi.