

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Chiffon cake cioccolato e pere

di: *poppy61*

---

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 stata 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