

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con mousse alla pera e cioccolato

di: *magico5619*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *elevata*    PREPARAZIONE: *80 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER IL PAN DI SPAGNA

4 uova grandi  
110 g di zucchero  
110 g farina.

## PER LA CREMA PASTICCERA

1 tuorlo  
25 g zucchero  
10 g farina  
125 ml di latte  
una bustina di vanillina..

## PER LA MOUSSE DI PERE E CIOCCOLATO

150 gi di pere  
375 ml di panna  
75 g di zucchero  
80 g di crema pasticcera  
60 ml di acqua  
10 g di gelatina in fogli.

## PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

125 g di panna liquida

125 g di cioccolato fondente

50 ml di latte intero

40 g di uova.

## PER LA BAGNA

70 ml di acqua

50 g di zucchero

30 ml di maraschino.

## PER LA COPERTURA

50 g d cioccolato fondente

100 g di cioccolato bianco

1 bustina di tortagel

poco colorante arancione

## PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 20 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 25 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.



**2** Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Di questa dose userete soltanto 80 g di crema.



- 3 Sbucciate le pere e ricavate dei dadolini che farete cuocere in una padella fino a quando saranno tenere.



- 4 Per la ganache: in una casseruola scaldare la panna, il latte e le uova fino ad 85°C senza smettere di mescolare.

Unite il cioccolato a pezzettini e fate sciogliere.



**5** Sciogliete la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Sciogliete la gelatina nell'acqua tiepida ed unitela a 80 g di crema pasticcera, infine unite le pere e mescolare.



**6** Montare panna e zucchero ed unitela alla crema di pere.



**7** Per la bagna: fate bollire acqua e zucchero per 10 minuti, togliete dal fuoco ed unite il maraschino

Tagliate in 3 dischi il pan di spagna.



**8** Inserite la base del pan di spagna all'interno del cerchio apribile e spennellate con la bagna.



9 Coprite con uno strato di crema alle pere.



10 Coprite con un secondo disco bagnato e con la ganache mescolata con la mousse di pere.



11 Coprite con altra mousse alle pere.



12 Spianate bene la superficie.





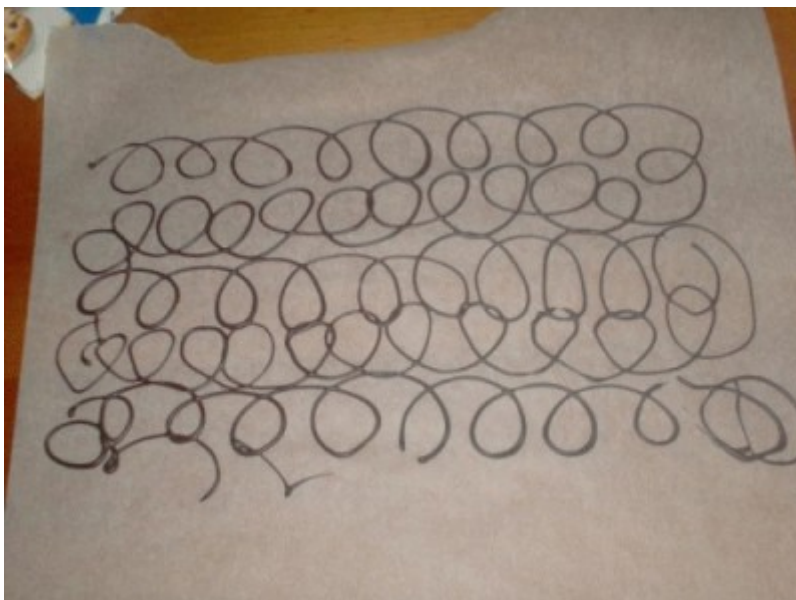
13 Mettete in frigo per 4-5 ore.



14 Decorate con poco cioccolato fondente.



15 Sopra un fogli di carta forno formate dei ghirigori con il cioccolato fondente.



16 Fate asciugare e coprite con il cioccolato bianco sciolto a bagnomaria.



- 17 Preparate il preparato tortagel seguendo le istruzioni riportate sulla confezione ed aggiungete poco colarante.

Coprite la torta con la gelatina.



- 18 Tagliate il decoro di cioccolato e decorate la torta.

