

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta delizia alle pere

di: *zioda'*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

- 250 g di cioccolato fondente
- 125 g di burro
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 8 uova
- 125 g di zucchero
- 2 bustine di preparato per budino alla vaniglia
- 1 litro di latte
- 200 ml di panna da montare
- 2 confezioni di gr. 500 cad. di pere sciroppate
- riccioli di cioccolato per decorare.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete nel microonde il cioccolato con il burro.



2 Aggiungete l'estratto di vaniglia.



3 Separate gli albumi dai tuorli.

Montare gli albumi a neve fermissima.



- 4 Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa e chiara.



- 5 Incorporare alla crema di tuorli.



6 Unite il cioccolato fuso e mescolare.



7 Aggiungete gli albumi a neve: prima un paio di cucchiaini per diluire l'impasto, poi il resto cercando di non smontare il composto (mescolare dal basso verso l'alto).



8 Mettete l'impasto ottenuto in una tortiera di 24 cm rivestita di carta forno.



9 Cuocete nel forno preriscaldato a 160°C per 30 minuti circa.



10 Una volta sfornata e raffreddata, mettete la base in un cerchio apribile, foderato con carta forno.



11 Mettete sopra la base le pere sciroppate con il dorso verso l'alto.



12 Nel frattempo preparate il budino con il preparato ed il latte seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.



- 13 Quando il budino è pronto, fatelo raffreddare un poco e versatelo sulla torta, fino a ricoprire le pere.



- 14 Mettete la torta in frigo per 3 ore.

Montare la panna e ricoprite la torta con uno strato di circa mezzo centimetro.



15 Quindi togliete il cerchio apribile.



16 E decorate con fettine di pere sciropate e a piacere, con riccioli di cioccolato.



