

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta delizia alle pere

---

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.



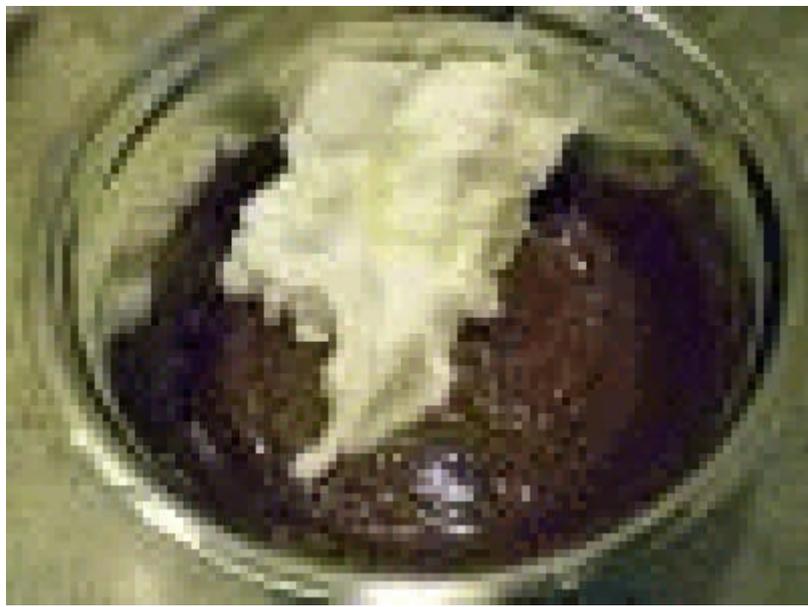
- 5 Incorporare alla crema di tuorli.



**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 sciroppate e a piacere, con riccioli di cioccolato.



