

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta pere e ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **torta pere e ricotta** è un dolce classico e conosciuto. Per la sua eccezionale bontà e per il suo gusto elegante e fine può sembrare difficile da fare, invece seguendo il passo passo riuscirete di certo anche voi, che immaginiamo non siete dei provetti pasticceri! L'unica accortezza è quella di accaparrarsi ottime materie prime, perché una gustosa e frescaricotta e le pere giuste faranno di certo la differenza in questo dolce. Servitelo freddo al punto giusto dopo una cena elegante e i vostri ospiti sapranno molto soddisfatti.

Se come noi amate i dolci con le pere, vi invitiamo a provare anche il [clafoutis con pere e mandorle](#):

sublime!

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 cucchiaino 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, dovreste 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.



CONSIGLIO

Come mai ho sempre difficoltà a montare la panna?

Assicurati che i contenitori e le fruste siano ben sgrassati e che la panna sia ben fredda.

Posso surgelarla?

Sì puoi surgelarla prima di decorarla.

Potrei sostituire le pere con altra frutta?

Poi farlo tranquillamente, ad esempio ci stanno molto bene i fichi.