

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ricotta e pere

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta ricotta e pere** è decisamente deliziosa. La sua crema, il suo guscio di squisita pasta biscotto la rendono amata da tutti. Si tratta d un dolce delicato e elegante che può essere servito alla fine di una cena tra amici. Non è difficile da fare e seguendo il passo passo della nostra utente che ci ha lasciato la sua versione riuscirete di certo anche voi.

Approfittate delle belle pere stagionali e preparate questa torta dal gusto eccezionale. Per un'idea in più potete sfruttare delle formine monoporzioni in modo da fare ancora più bella figura con gli ospiti!

Ami i dolci con la ricotta? Prova la nostra [crostata](#) buonissima!

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

NOCCIOLE TOSTATE tritate - 6 cucchiaini da tavola

FARINA 2 cucchiaini da tavola

BURRO morbido - 100 gr

ALBUMI 4

PER IL RIPIENO

PANNA FRESCA 500 gr

RICOTTA 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

LIME il succo - 1

PER LE PERE SCIROPATE

PERE KAISER 2

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 60 gr

LIMONE il succo - ½

PER DECORARE

PERE KAISER 2

PANNA FRESCA 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

ACQUA 50 ml

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della torta ricotta e pere, dividete il lavoro in due fasi.

Per la pasta biscotto: in una ciotola e con le fruste elettriche motare il burro con lo zucchero e montare a crema.

Mescolare la farina e le nocciole e aggiungerle al composto di burro e zucchero alternando con l'albume.

Mescolare molto bene e mettete il composto in due tortiere imburrate di circa 28 cm di diametro e cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti (devono essere dorate).

Fate raffreddare.

Per il ripieno: nel mixer frullare la panna con lo zucchero, la ricotta ed il succo di mezzo limone.

Componete la torta mettendo alla base una cialda, coprire con metà crema e spalmarvi sopra la purea di pere.



2 Adagiarvi sopra l'altra cialda e ricoprirla con il ripieno rimasto.

Mettete la torta in frigo per almeno due ore.

Fate bollire lo zucchero con l'acqua per circa 10-15 minuti fino ad avere uno sciroppo bruno.

Decorate la torta con la panna e con fili di caramello.



CONSIGLIO

Che tipo di ricotta è da preferire?

In genere per i dolci si usa la ricotta di pecora, ma va bene anche quella vaccina.

Potrei aggiungere anche dei canditi?

Sì se piacciono perché no!

Posso conservare in frigorifero la parte avanzata?

Sì certo, dura di certo un paio di giorni.