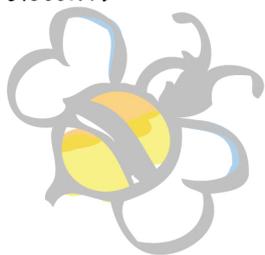




Torta amalfitana alla ricotta e pere - [Visualizza sul sito di pappoletta72](#)



eCucinando.it



dolce - torte farcite - nocciole

Ingredienti:

per la base:

100 g di nocciole tostate e tritate molto finemente
100 g di Zucchero a velo
100 g di Albumi

peril ripieno:

Ricotta di pecora g. 300
Panna da montare g. 275
Colla di pesce g. 6
Zucchero a velo g. 40
Albumi per Meringa all'italiana g. 40
Zucchero semolato g. 75
Acqua g. 30
Pere g. 200
Zucchero per candire g. 250
Acqua g. 250

PREPARAZIONE:

per la base:

Montare gli albumi con una parte dello zucchero a velo (circa un terzo). Mescolare il rimanente zucchero con le nocciole tritate molto finemente. Aggiungere queste polveri alla meringa. Modellare il composto direttamente su due teglie circolari della stessa dimensione (circa 19 cm). Infornare a 140° per circa 60 minuti.

Per il ripieno:

Sbucciare le pere, tagliarle a fette sottilissime e cuocerle in uno sciroppo (a 135°) con 150 g di zucchero e 150 g di acqua, per circa 5 minuti dalla ripresa dal bollore. Scolarle, e una volta raffreddate tagliarle a cubettini. Preparare uno sciroppo con 30 g di acqua e 75 g di zucchero (a 121°). Lavorare molto bene con le fruste la ricotta con 20 g di zucchero. Montare la panna, e mescolarla alla ricotta. Sciogliere la colla di pesce nello sciroppo. Preparare la meringa all'italiana montando 40 g. di albumi versando a filo lo sciroppo preparato prima. Aggiungere la meringa all'italiana al composto di prima e infine le pere sciropate. Preparare la composizione. Per tale cosa ho messo su una quantiera il primo disco, l'ho riempito di farcia e ricoperto con il secondo disco, poi ho messo il tutto nella tortiera con la cerniera ed poi ho posto tutto nel freezer. La mattina successiva l'ho tolta dal freezer, cosparsa di zucchero a velo e l'ho messa nel frigorifero. Appena tolta dal congelatore l'ho incisa per formare 12 porzioni, per evitare di romperla alla fine, ma secondo me non era necessario.





eCucinando.it