



Torta di pere e cioccolato 3 - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

3 pere decana
420gr zucchero
75 gr farina
1 bustina di lievito
6 uova
175 gr di cioccolato fondente
100 gr burro

Innanzitutto ci vogliono le pere decana perche' sono dalla consistenza compatta. Si elimina la buccia delle pere, si privano dell'interno, non eliminando il picciolo attenzione, e si taglia la base un pochino in modo da farle stare dritte. Si adagiano in una pentola, coperte con 8 dl acqua e 300 gr di zucchero. Si fanno bollire per circa 15 min, dopodiche si lasciano riposare facendole raffreddare e un po' strizzare dall'acqua. A bagnomaria fondete il cioccolato fond. senza aggiungere nulla. Nel frattempo, si prende il burro io lo grattuggio a scaglie, che si andra' a lavorare con 120 gr di zucchero. Vi si unisce il cioccolato fuso, mescolando bene. Si uniscono i tuorli delle 6 uova, si mescola bene poi si unira' la farina con il lievito. Infine montate a neve ferma i 6 albumi con una presa di sale. Li unirete alla fine al composto. In uno stampo dai bordi molto alti almeno 10 cm (io l' ho foderato di carta forno) si adagiano le pere, e sopra ci si versa il composto ottenuto che risultera' sofficioso. In forno gia' caldo, per circa 1 h , a 180°.

