Ricetta: Torta di pere al cioccolato con speculoos

Istruzioni No. 1437

Livello di difficoltà: Principiante

Orario di lavoro: 1 Ora 5 Minuti

Questa sofisticata **torta in cassetta** è preparata **secondo una ricetta originale francese** e dimostra che i biscotti speculoos cucinati con altri ingredienti sono deliziosi anche nel periodo pasquale!



Preparare torte in modo semplice

Preparazione

Sbucciare le pere, grattugiarle su una grattugia e mescolare la polpa tritata con il succo di limone. Questo conferisce alle pere un sapore gradevole e leggermente aspro e impedisce che diventino marroni (ossidazione).

Preriscaldare il forno a 180°C.

Preparare la pastella

Mescolare tutti gli ingredienti secchi in una ciotola: Farina, lievito, cannella, briciole di biscotti e zucchero di canna. Aggiungere il latte, le uova e il burro fuso e mescolare bene per ottenere una pastella cremosa. Incorporare alla pastella le gocce di cioccolato e le pere.

Versare la pastella nella teglia unta o foderata con carta da forno.

Per la **crosta della torta** , irrorare prima le due pere con il succo di limone. Disporle sulla torta. Mescolare le briciole di biscotto con lo zucchero di canna e versare questo composto sulla torta come strato di briciole. Infine, distribuire piccoli pezzi di burro sulla torta.

Tempo di cottura: 45 minuti.

Ingredienti per la pasta:

- 3 pere (fresche o in salamoia)
- 280 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 100 g di zucchero di canna
- 150 ml di latte
- 2 uova
- 40 g di burro fuso
- 3 pizzichi di cannella
- 150 g di gocce di cioccolato
- 1 cucchiaio di biscotti speculoos sbriciolati
- succo di mezzo limone

Ingredienti per la crosta:

- 2 pere (fresche o marinate)
- 2 cucchiai di biscotti speculoos sbriciolati
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 20 g di buster
- Succo di mezzo limone

theme_set_1608_display_block_4

Avete voglia di qualcosa di salato?



Avete voglia di qualcosa di salato?

Questa variante salata della **"croque cake**" è ideale per chi vuole servire qualcosa di facile e veloce. Potete trovare la ricetta originale francese sotto le **istruzioni 1436.**

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità