

Crostata pere e cioccolato

INGREDIENTI:

per la frolla:

500 gr di farina 00,

250 gr di burro a temperatura ambiente,

180 gr di zucchero,

1 cucchiaino di estratto di vaniglia,

1 uovo intero + 3 tuorli,

1 pizzico di sale.

Per il ripieno:

2 tuorli,

60 gr di zucchero,

150 gr di cioccolato fondente al 70%,

150 ml di panna fresca,

3-4 pere non troppo mature.

Fare una fontana con la farina, praticare un buco al centro e inserirci uova, zucchero, burro a temperatura ambiente, vaniglia e il pizzico di sale ed impastare il tutto abbastanza velocemente ottenendo un panetto omogeneo, avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in frigo per 30 minuti.

Sciogliere il cioccolato con la panna, aggiungere i tuorli e lo zucchero e mischiare bene il tutto.

Trascorso il tempo prendere l'impasto e dividerlo in 2 una parte un po' più grande servirà per la base che verrà stesa su di un foglio di carta forno e messa direttamente nella teglia tenendo la carta sulla base e tenendo i bordi abbastanza alti per poter contenere il ripieno.

Sulla base distribuire la crema al cioccolato, sbucciare e pulire le pere tagliarle a spicchi (da 4 a 6 spicchi per pera secondo grandezza) e metterle sulla crema, stendere

la frolla rimasta e ricoprire per bene la torta sigillando bene i bordi, praticare qualche foro sulla superficie.

Scaldare il forno a 180° gradi statico ed infornare per 50 minuti circa (cambia da forno a forno) fino a quando i bordi non inizieranno a scurire un po'.

Far raffreddare per bene e se si vuole cospargere di zucchero a velo prima di servire.