

Crostata rustica pere e cioccolato

Ingrédients

- 60g di burro
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 10g di cacao in polvere senza zucchero
- 50g di burro
- 75g di farina di nocciole
- 10g di maizena
- 70g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 70g di gocce di cioccolato fondente
- 3 a 4 pere in base alla loro dimensione

Préparation

1. Ecco una ricetta che richiede sia pochi utensili, poco tempo e pochi ingredienti: una torta rustica pera & cioccolato, con un tocco di nocciola (che potete sostituire con mandorla se preferite), che richiede semplicemente un mattarello e una teglia per la sua preparazione.
2. Ovviamente, tutto il successo di questa torta risiede nelle pere che sceglierete, devono essere profumate ovviamente, e non troppo mature al rischio di avere fette irregolari e che rilascino acqua durante la cottura. Infine, ho desiderato un tocco di originalità con una pasta frolla bicolore, ma potete ovviamente usare la pasta frolla alla nocciola senza aggiungere il cacao.
3. Tempo di preparazione: 45 minuti + riposo + 40 minuti di cottura. Per una torta per 8 a 10 persone: La pasta frolla nocciola & cioccolato: di burro di zucchero a velo di farina di nocciole 1 uovo di farina T55 di maizena di cacao in polvere senza zucchero. Montate il burro con lo zucchero a velo e la farina di nocciole.
4. Emulsionate con l'uovo, poi aggiungete la farina e la maizena.
5. Fermate di mescolare appena l'impasto è omogeneo.
6. Poi, dividete l'impasto in due e aggiungete il cacao a una delle due parti.
7. Infine, fate dei piccoli cilindri con i due impasti e incollateli alternandoli.
8. Avvolgete tutto in una pellicola e mettete l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora (potete prepararla la sera prima e lasciarla in frigo per la notte).
9. La crema di nocciole con gocce di cioccolato: di burro di farina di nocciole di maizena di zucchero a velo 1 uovo di gocce di cioccolato fondente. Montate il burro con lo zucchero a velo, poi aggiungete la farina di nocciole e la maizena.
10. Aggiungete infine l'uovo, poi le gocce di cioccolato.
11. Montaggio e cottura: 3 a 4 pere in base alla loro dimensione. Alcune gocce di cioccolato. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo, tagliatele a metà e affettatele sottilmente.
12. Stendete la pasta in un grande cerchio di circa 2mm di spessore.
13. Stendete la crema di nocciole sopra mantenendo un bordo di 3cm senza crema poi disponete le metà pere sulla crema di nocciole, premendole leggermente nella crema.
14. Chiudete la torta ripiegando i bordi della torta.

15. Aggiungete alcune gocce di cioccolato, poi infornate la torta nel forno preriscaldato a 175°C per circa 40 minuti.
16. Lasciate intiepidire, poi godetevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com