

TORTINO DI CIOCCOLATO GLASSATO SU CONFETTURA DI PERE AL RUM E JULIENNEDI BUCCIA D'RANCIA CARAMELLATA

Una versione elegante di torta al cioccolato che mette in risalto il sapore di rum e arance imbevuti di pera.



INGREDIENTI:

1 arancia non trattata
300 g burro
300 g zucchero
150 g fecola
160 g farina “00”
4 uova
180 g cioccolato fondente extra
EMILIA
70 ml panna fresca
1 pizzico di sale
Per la confettura di pere:
1 kg polpa di pere
500 g zucchero,
3 cucchiai di rum,
succo di un limone non trattato.



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
120 min



Porzioni
6

1

Dopo aver ammorbidito il burro in una ciotola, aggiungere lo zucchero e una grattugiata di buccia di arancia non trattata, quindi aggiungere un tuorlo alla volta. Unire alla farina setacciata la fecola e incorporare il tutto all'impasto precedentemente preparato. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e unire all'impasto.

CONSIGLIO

Cuocere in forno ventilato accorciare i tempi di cottura, se si opta per questo tipo di cottura provare a ridurre il tempo a 20 min. Far raffreddare bene il tortino prima di glassarlo o la glassa sarà difficile da lavorare. Per sicurezza porlo per qualche minuto nel frigorifero.



Dividere il composto in 6 stampini di alluminio (di diametro cm 6 e profondità cm 5) precedente imburrati e infarinati. Cuocere in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Lasciarli raffreddare fuori dal forno. Sciogliere la cioccolata a bagnomaria con g. 20 di burro e la panna fresca. Glassare i tortini tirando la glassa ottenuta con una spatola professionale per torta.

- 2** Per la confettura di pere: sbucciare le pere e cuocerle in un tegame con il succo di limone finché diventano morbide, frullarle con un mix ad immersione ed aggiungere il rum.
- 3** Preparazione del piatto: servire il tortino su un piatto bianco, con la confettura di pere e la julienne di buccia d'arancia caramellata.