



Crostata di pere e cioccolato

10 Maggio 2020



1 CROSTATA DA 12 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
460K

NOTE
30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta frolla pronta

PER IL RIPIENO

500 g di Pere

150 g di Cioccolato fondente

50 g di Amaretti

40 g di Marmellata di arance

3 Uova

2 Tuorli

150 g di Zucchero semolato

50 g di Farina 0

100 g di Burro

PER IL CRUMBLE

100 g di Farina 0

40 g di Farina di mandorle

80 g di Zucchero semolato

60 g di Burro

Zucchero a velo (per la decorazione finale)

Preparazione

- Preparate il crumble per la copertura: in una ciotola mescolate la farina con lo zucchero semolato, la farina di mandorle, poi aggiungete il burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente. Amalgamate il tutto con la punta delle dita fino a ottenere un composto bricioloso. Lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.
- Preparate il ripieno. Sciogliete il burro a fiamma bassa, togliete dal fuoco, versatevi quasi tutto il cioccolato spezzettato e mescolate bene finché si sarà sciolto e ben amalgamato.
- Con le fruste elettriche montate le uova intere e i tuorli insieme allo zucchero semolato; continuando a montare incorporate la farina. Mescolando delicatamente unite il cioccolato tiepido a filo, poi aggiungete il rimanente cioccolato tritato.
- Infarinare il panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato (circa 1 cm), quindi imburrate e infarinate uno stampo per crostate (24 cm di diametro), stendetevi la pasta frolla, creando un bordo di 2-3 cm. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, spalmatevi la marmellata e versate il composto al cioccolato.
- Farcite la crostata con le pere tagliate a fettine e cospargete con gli amaretti sbriciolati.
- Distribuite il crumble su tutta la superficie della torta, in modo da non lasciare spazi vuoti; infornate a 180°C per 40 minuti circa, fino a quando la superficie sarà dorata. Sfornate la crostata, aspettate che si sia un po' intiepidita e quindi servitela, dopo averla spolverizzata con zucchero a velo setacciato.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Aggiungete alla marmellata del succo di limone e frullatela nel mixer; risulterà più morbida e liscia, così riuscirete a stenderla meglio.