



TORTE E CROSTATE

# Torta di ricotta e pere



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
50 MIN



TEMPO DI COTTURA  
60 MIN



CALORIE  
530K

NOTE  
5 ORE DI RIPOSO

## INGREDIENTI

### PER LA BASE (MASSA GIAPPONESE)

100 g di Farina di nocciole

180 g di Zucchero a velo

3 Albumi

### PER LA FARCITURA

300 g di Pere

400 g di Ricotta di pecora

350 ml di Panna fresca

50 g di Zucchero semolato (per le pere)

100 g di Zucchero semolato (per la ricotta)

2 cucchiaini di Liquore alle pere

1 cucchiaino raso di Amido di mais (maizena)

1 Limone bio

1 baccello di Vaniglia

1 noce di Burro

---

## PER DECORARE

---

1 Pera

---

Gelato al pistacchio

---

cialde biscotto

---

## Preparazione

- Sbucciate le pere e tagliatele a cubetti, mettendole via via in una padella capiente con del succo del limone.
- Unite il burro, lo zucchero previsto e cuocetele con il coperchio per circa 10 minuti a fiamma bassa, mescolando ogni tanto. Aggiungete l'amido di mais sciolto nel liquore e fate addensare per qualche minuto. Spegnete e fate raffreddare.
- Intanto preparate la base o massa giapponese. Mischiate in una ciotola la farina di nocciole e lo stesso peso dello zucchero a velo.
- In una ciotola capiente montate gli albumi a neve ferma, insieme allo zucchero a velo avanzato.
- Versate poco alla volta il composto di farina di nocciole negli albumi e mescolate delicatamente con una spatola. Trasferite la preparazione in un sac à poche con bocchetta liscia, del diametro di circa 1 cm.
- Su un foglio di carta da forno disegnate con una matita nera grossa due cerchi da 20 cm di diametro. Appoggiate il foglio a rovescio sulla placca del forno e riempite i due cerchi disegnati con il composto, partendo dall'esterno e formando una spirale continua.
- Metteteli in forno già caldo a 140°C (funzione statica) per circa un'ora, socchiudendo lo sportello del forno per 3-4 volte, così da far uscire l'umidità; fate attenzione che non si scuriscano troppo. Sfornate e fate raffreddare le basi.
- Incidete il baccello di vaniglia per lungo e grattate via la polpa con i semini; aggiungetela allo zucchero avanzato e mescolate bene.
- Setacciate la ricotta in una ciotola capiente e frullatela con le fruste insieme allo zucchero aromatizzato finché sarà diventata cremosa e lo zucchero si sarà amalgamato.
- Montate la panna in un'altra ciotola, poi mescolatela un po' alla volta al composto di ricotta, con movimenti lenti dal basso verso l'alto. Alla fine unite le pere fredde, sempre delicatamente. Trasferite il composto in frigo per un'ora.
- Montate la torta. Foderate con la pellicola la parete di uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro, poi appoggiatela su un piatto da portata.
- Sistemate all'interno uno dei due dischi, poi versate il composto di ricotta, panna e pere e livellatelo. Coprite con l'altro disco, premete leggermente così che la farcitura abbia un'altezza omogenea, e mettete il dolce in freezer per almeno 4 ore.
- Togliete la parete al dolce, eliminando anche la pellicola, quindi spolverizzatelo di zucchero a velo setacciato. Servitelo con l'accompagnamento di fettine di pera, gelato al pistacchio e cialde.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- La "massa giapponese" è un composto formato dallo stesso peso di farina di nocciole, zucchero a velo e albumi. I primi due ingredienti, mescolati insieme, prendono il nome di TPT (cioè "tanto per tanto"). Questa sigla è usata anche per identificare altri composti, formati da due ingredienti che abbiano uguale peso.
- Le pere più adatte per questo dolce sono le Decana, le Kaiser e le Abate.