



# Tortine di pera e ricotta

25 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
5 MIN



CALORIE  
820K

NOTE  
2 ORE DI RIPOSO

## INGREDIENTI

2 dischi di Pan di Spagna pronti

### PER LA FARCITURA

200 g di Ricotta vaccina

400 g di Pere Kaiser

80 g di Zucchero semolato

100 ml di Panna fresca

1 Limone bio

4 cucchiari di Acqua

Cannella in polvere

### PER LA DECORAZIONE

100 g di Mandorle a lamelle

## Preparazione

- Ricavate dei dischi dal pan di Spagna con coppapasta abbastanza alti, di 8-9 cm circa di diametro, e lasciatene la metà nei coppapasta.
- Lavate e pelate le pere, quindi tagliatele a fettine abbastanza alte, spolverizzatele con una pizzico di cannella e mettetele a insaporire in un pentolino con metà dello zucchero, l'acqua, dei pezzetti di scorza e il succo del limone, cuocendo per 4-5 minuti a fiamma bassa. Alla fine fate raffreddare, togliete la scorza del limone e scolatele, tenendo da parte il liquido; tagliate una parte delle fettine a pezzettini, tenendone 2-3 intere a persona per la decorazione finale.
- Setacciate la ricotta con un colino a maglie fitte, unitela al resto dello zucchero e frullate con le fruste elettriche per circa 1 minuto, finché il composto si sarà ben amalgamato.
- Montate la panna e aggiungetela alla ricotta, mescolando con una spatola dall'alto in basso, per non smontarla; infine aggiungete i pezzetti di pera che avevate spezzettato, sempre molto delicatamente.
- Bagnate leggermente con un po' del liquido delle pere i dischi di pan di Spagna che avete lasciato nei coppapasta. Suddividetevi la crema di ricotta alle pere, livellate bene la superficie e richiudete con gli altri dischi di pan di Spagna, bagnandoli anch'essi con del liquido delle pere. Fate raffreddare in frigo per 2 ore, quindi sformate le tortine, ricopritele con le mandorle, decorate con le fettine di pera lasciate da parte e servite.

Rossana Secchi