

Tarte tatin alle pere con salsa alla cannella e cioccolato fondente

Una fantastica ricetta per la colazione o la merenda, semplice e gustosa grazie alla frutta di stagione: le pere. Prova la ricetta.



Facile da preparare e golosa: è la torta alle pere di Casa Di Vita!

Il suo nome deriva dal modo in cui viene servita: capovolta, dove le pere sono caramellate nel burro e zucchero prima della cottura della torta.

Guarnita infine con la salsa di cioccolato e cannella, diventa un **dolce gustoso** per il dopo cena da preparare ai tuoi ospiti, o per una **colazione** energica per iniziare al meglio la giornata!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta brisée

100 g di farina tipo 1 Despar Premium

50 g di burro da centrifuga freddo a pezzetti

35 g di acqua fredda da frigo

Per il ripieno

2 pere Passo dopo Passo Despar

4 cucchiaini di zucchero di canna Despar

2 cucchiaini di acqua

Qualche goccia di succo di limone

Per la salsa alla cannella e cioccolato fondente

250 g di latte (vaccino o di soia)

10 g di farina tipo 1

Mezzo cucchiaino di cannella in polvere

40 g di cioccolato fondente 85% cacao Despar Premium

Preparazione

1. Impasta velocemente il burro con la farina e l'acqua a ottenere una palla omogenea. Lascia riposare avvolta da pellicola per mezz'ora in frigo.
2. Nel frattempo in un pentolino a fuoco dolce, sciogli lo zucchero nell'acqua con qualche goccia di limone, fino a farlo dorare leggermente. Versa il composto liquido sul fondo della tortiera ricoperta con carta da forno. Disponi a raggiera le pere private del torsolo e tagliate a spicchi sopra lo zucchero liquido.
3. Stendi la pasta con un matterello (spessore 3 mm), dai una forma rotonda come quella della tortiera e ricopri le pere facendole aderire bene.

4. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C fino a che la tarte tatin non risulterà leggermente dorata (circa 30 min.).
5. Scalda il latte in un pentolino con la cannella in polvere, fai sciogliere assieme il cioccolato e porta quasi a bollore. Aggiungi la farina setacciata e mescola con un frustino facendo appena addensare.
6. Una volta raffreddata, stacca la torta girandola delicatamente, e servi con la salsa.