Iginio Massari The Sweetman, torta cioccolato e pere di Violetta Rocks

massari-9-5798f395

TORTA CIOCCOLATO E PERE

Ingredienti

Torta

180 g di zucchero

150 g di uova

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 pizzico di sale

La scorza edibile di un limone grattugiata

180 g di butto morbido

16 g di lievito in polvere

50 g di cacao amaro

260 g di farina bianca tipo 0

120 g di latte intero

200 g di pere Kaiser (nell'impasto)

160 cubetti di pere (in superficie)

Il succo di un limone

Crema inglese

500 g di latte

1 baccello di vaniglia Tahiti

120 g di tuorli

110 g di zucchero

La scorza di 1 limone non trattato

Preparazione

Torta

Tagliare le pere a cubetti e lasciarle macerare in una ciotola con il succo di limone. Nel frattempo montare con fruste elettriche le uova e lo zucchero, aggiungere l'estratto di vaniglia e il pizzico di sale e lavorare per circa 5 minuti, fino a quando il composto diventerà spumoso. Continuare a montare aggiungendo a più riprese la farina, il cacao amaro e il lievito, versando il latte gradualmente così che l'impasto rimanga morbido. Incorporare il burro e continuare a montare. Quando l'amalgama avrà assunto una consistenza omogenea, non troppo liquida e senza grumi, includere i 200 g di pere Kaiser. Versare il tutto in una tortiera da 24 cm di diametro, imburrata e infarinata. Livellare e decorare la superficie con le pere a cubetti. Infornare a una temperatura di 180°C per 40 minuti, cuocendo "a valvola aperta".

Crema inglese

Portare a ebollizione il latte e la vaniglia con la scorza di limone. A parte unire i tuorli e lo zucchero utilizzando una frusta, quindi incorporare il latte filtrato, ancora bollente. Cuocere la crema a bagnomaria a 82°C o direttamente sul fuoco in una pentola antiaderente, continuando a mescolare con un frustino. Appena comincerà ad addensarsi, rimuovere dai fornelli e abbassare rapidamente la temperatura travasandola in un contenitore freddo per non farla granire.

Composizione

Quando la torta sarà fredda, decorare con una spolverata di zucchero a velo e accompagnare le porzioni con crema inglese.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**