

Torrette Pera E Cioccolato

Pera e cioccolato: la forza dei grandi classici

Ingredienti

500 ml di rum scuro

1 pera kaiser grande

200 ml di acqua

150 gr di ricotta

Miele

30 sfoglie di cioccolato fondente

Lindt



Preparazione

Pera e cioccolato, un connubio intramontabile.

Vi propongo una ricetta per un dessert, semplice e veloce, con un tocco di originalità. Pur mancando due ingredienti base: la farina e lo zucchero, questo dolce mantiene inalterate le linee guida dei suoi classici sapori.



Iniziamo! Immergete la pera in una pentola con 500 ml di rum scuro e 200 ml di acqua. Lasciate sul fuoco fino a quando l'alcol evapora e la pera sarà cotta, ma non troppo sfatta.

Questa è l'operazione più lunga di tutta la ricetta, in quanto per la cottura della pera ci vorranno almeno 30-40 minuti.

Terminata la cottura, tirate fuori la pera e lasciatela raffreddare per bene. Nel frattempo portatevi avanti con il resto. In base al numero dei vostri ospiti e al quantitativo di torrette che vorrete preparare vi regolerete con la ricotta. Per circa 20 torrette ci vorranno circa 150 gr di ricotta, che io tra le altre cose ho mantecato con del miele di acacia.

Insomma, iniziate con qualche cucchiaino di ricotta e man mano ne aggiungete altra se ne dovete aver bisogno. Prima di iniziare ad assemblare il nostro dolce tornate a trattare la pera che nel frattempo si è ben raffreddata. Togliete con delicatezza la buccia e poi tagliatela a quadratini piccoli.

A questo punto possiamo comporre le nostre torrette. Disponete una sfoglia di cioccolato sul piatto, fate dei ciuffetti di ricotta, posizionate qualche pezzetto di pera e coprite con un'altra sfoglia di cioccolato. Rifinite la torretta aggiungendo un altro ciuffetto centrale di ricotta e un pezzetto di pera sopra a decorare.

Disponete le torrette su un bel piatto e gustatevi questo dolce che non ha niente da invidiare alle classiche torte!



Nota

Per la scelta della qualità della pera ho preferito la kaiser. Tuttavia potete usare anche delle pere abate o williams. Tutte e tre sono le varietà più adatte per la preparazione di un dolce con l'uso della pera.

Un'alternativa alla ricotta può essere della semplice panna da montare. Alla quale ovviamente non aggiungerete il miele.