TORTA DI MANDORLE ALLE PERE

Preparazione : 15 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6-8 persone

- 1 pasta brisée (vedi la ricetta) - 10 mezze pere sciroppate - 1 bustina di gelatina per torte - 1 noce di burro - 5 cucchiai di zucchero in polvere - 80 ml di acqua calda - CREMA DI MANDORLE: - 165 g di zucchero in polvere - 165 g di polvere di mandorle - 165 g di burro morbido - 3 uova

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).

2. Sistemare la palla di pasta brisée su un piano di lavoro infarinato e tirarla sottile con il matterello aggiungendo ogni tanto della farina, poi metterla in uno stampo per torta imburrato. Coprire la pasta con un foglio di carta forno, con sfere di ceramica o con legumi secchi e farla cuocere in bianco per 15 minuti.

3. Nel frattempo, preparare la CREMA DI MANDORLE: nel contenitore, mettere lo zucchero, la polvere di mandorle e il burro e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare). Aggiungere le uova uno ad uno e riavviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario, mescolare.

4. Tirare fuori il fondo della torta dal forno, togliere la carta forno e le sfere o i legumi secchi e ricoprirlo di crema di mandorle. Infornare di nuovo per circa 25 minuti.

5. Quando la torta è cotta, mettere le pere sulla torta, sgocciolarle bene con della carta assorbente prima di usarle, in modo che non rilascino troppo sciroppo. Cospargere con un cucchiaio di zucchero e infornare per altri 5 minuti.

6. In una terrina, mescolare la bustina di gelatina, lo zucchero rimanente e l?acqua. Nappare la torta con questa gelatina e mettere in frigorifero per 2 ore.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016