

CROSTATINA PERE E CIOCCOLATO



Tempo: 45 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

Per la pasta frolla

250 gr. di farina

100 gr. di zucchero

150 gr. di burro a pomata

40 gr. di tuorlo

aromi (bucci di arancia, vaniglia, ecc)

Per la pera

3 pere conference o abate

50 gr. di zucchero

100 gr. di acqua

limone

Per la mousse al cioccolato fondente

120 gr. di uova intere (pastorizzate)

35 gr. di zucchero

300 gr. di cioccolato fondente

½ tazzina di caffè

400gr. di panna semi montata

PREPARAZIONE

Per la pasta frolla

Impastare il burro, zucchero, tuorli, aggiungendo man mano la farina e gli aromi.

Per la pera

Sciogliere lo zucchero in acqua, ricavando lo sciroppo e lasciarlo raffreddare.

Tagliare le pere a cubetti, mettendole nello sciroppo, grattando la buccia di limone.



Per la mousse al cioccolato fondente

Montare uova e zucchero, unendo il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

Aggiungere il caffè e la panna semi montata, lasciar riposare in frigo per 3/4 ore.

IMPIATTAMENTO

Alla base della crostatina mettere la mousse al cioccolato fondente, aggiungiamo le pere (scolate dallo sciroppo).

Servire il dessert con gelato alla pera.

