

Crostata pere e cioccolato



La crostata pere e cioccolato è formata da un guscio di frolla ripieno di cioccolato fondente e pere cotte. Un abbinamento profumato e sorprendente.



PORZIONI
8



PREPARAZIONE
50 MINUTI



DIFFICOLTÀ
MEDIA



COTTURA
75 MINUTI

CALORIE RISPARMIATE CON DIÈTE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 770 KCAL / 96 KCAL PER PORZIONE

INGREDIENTI

per la pasta frolla:

200 g farina
1 tuorlo
1 uovo
22 gocce Diète.Tic o
11 maxi gocce (confezione spray)
90 g burro
1 limone non trattato
0,5 g di sale

per il ripieno:

250 grammi di cioccolato fondente
2 uova intere
1 tuorlo
24 gocce di Diète.Tic o
12 maxi gocce (confezione spray)
la scorza grattugiata di un'arancia
cannella in polvere qb

per le pere:

3 pere abate
scorza di arancia e di limone a piacere
1 bastoncino di cannella piccolo
2-3 chiodi di garofano
12 gocce di Diète.Tic o 6 maxi gocce
(confezione spray)
250 ml di vino bianco

STEPS



1.

Preparate la pasta frolla come descritto nella sezione **Ricette di base**. Trascorso il tempo di riposo, estraete la frolla dal frigorifero. Stendete la pasta frolla su una spianatoia in un disco dello spessore di 5 mm, grande a sufficienza per formare la base ed i bordi della crostata e disponetela in uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro ben imburato ed infarinato. Bucherellatelo con i rebbi di una forchetta e disponetevi all'interno un foglio di carta forno e i pesetti di ceramica o ceci secchi per la cottura in bianco. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 15 minuti, quindi eliminate carta e pesetti e fate asciugare in forno per altri 5 minuti. Sforinate e fate raffreddare completamente.



2.

Nel frattempo sbucciate le pere e tagliatele a metà. Ponete all'interno di una casseruola con il vino bianco, Diète.Tic, le scorze di agrumi, la cannella e i chiodi di garofano. Cuocete per 10 minuti, quindi prelevate le pere avendo cura di filtrare il fondo di cottura. Ponetelo di nuovo sul fuoco e fatelo ridurre fino a quando sarà diventato denso e sciropposo.



3.

Per il ripieno: tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria o nel microonde. In una ciotola sbattete con una frusta le uova e il tuorlo con Diète.Tic fino ad ottenere un composto spumoso, unite il cioccolato fuso e mescolate fino ad amalgamare. Versate il composto ottenuto all'interno del guscio di frolla ormai freddo e livellate.



4.

Tagliate le pere a fette spesse e fatele affondare nella crema. Cuocete il dolce nel forno già caldo a 180° per 20 minuti. Fate raffreddare e prima di servire spennellate con la salsa al vino tenuta da parte.