

Ingredienti

170g di burro

350ml di moscato bianco

200g di farina

50 g di zucchero

4 uova

100g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

200g di cioccolato al latte

mezza bustina di lievito

4 pere

Preparazione

Sbucciate le pere, tagliatele a quarti, togliete i semi e la parte dura centrale, dividete le fette ancora a spicchi e lasciatele marinare nel vino bianco per almeno 30 minuti.

Nel frattempo tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria, aggiungendo 100g di burro a pezzetti; mescolate per sciogliere il tutto e lasciate intiepidire.

In un mixer sbattete il restante burro con lo zucchero e i tuorli d’uovo, fino ad ottenere una bella crema liscia, alla quale aggiungerete il composto di cioccolato fuso ormai tiepido.

Versate il composto ottenuto in una ciotola capiente e unite i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena sbriciolati finemente, la farina e il lievito setacciati.

Montate gli albumi a neve e uniteli delicatamente al composto di cioccolato e biscotti, mescolando dal basso verso l’alto, per

non smontare l’amalgama.

Dividete l’impasto in due parti e versate la prima metà in una tortiera imburrata e infarinata, quindi coprite il tutto con le pere che a loro volta coprirete con il resto della preparazione.

Mettete la torta in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti.

Una volta pronta, lasciate per circa 10 minuti la torta nella tortiera per farla raffreddare, in modo che non si afflosci, quindi sfornatela.

http://blog.giallozafferano.it/ziatata/torta-pere-e-cioccolato/