

torta al cioccolato bassa con pere Lauro e noci

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

uova intere	240 g	• 1- separare tuorli dagli albumi
cioccolato fondente	160 g	• 2-montare gli albumi a neve ferma
farina 00	20 g	• 3-montare i tuorli
Pere Lauro	450 g	• 4-sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria
nocciole sgusciate	50 g	• 5- versare il cioccolato fuso tiepido all'interno dei tuorli e montare, aggiungendo anche la farina poco alla volta
		• 6-a più riprese aggiungere gli albumi montati
		• 7- aggiungere al composto le pere tagliate e sbucciate e le noci tritate
		• 8-versare l'impasto in una pirofila
		• 9-informare a 180° per 25-30 minuti
		• 10- fare riposare in frigorifero 4 o 5 ore