



TORTA DI CREMA CON LE PERE

Ingredienti per 8 persone:

300 g di pan di Spagna rotondo, 200 g di formaggio cremoso, 8 mezza pere sciroppate, 250 g di zucchero, 8 tuorli, 5 dl di latte, 2 dl di panna, 25 g di gelatina alimentare in fogli, 1 stecca di vaniglia, zucchero a velo.

Preparazione:

Fare ammolare la gelatina in acqua fredda. Portare a ebollizione il latte con metà dello zucchero e la stecca di vaniglia. Nel frattempo montare i tuorli con il rimanente zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unirvi lentamente il latte bollente, privato della vaniglia, continuando a battere il composto con una frusta. Cuocere la crema a bagnomaria continuando a mescolarla finché si formerà un velo aderente sulla frusta. Togliere dal fuoco e versare la crema in una ciotola. Scolare e strizzare la gelatina e incorporarla col formaggio cremoso nella crema calda, mescolare a lungo e lasciare raffreddare il composto facendo però attenzione a non farlo solidificare. Scolare le pere raccogliendo il loro sciroppo in una ciotola. Tagliare 2 mezza pere a pezzetti e lasciare intere le altre. Montare la panna e incorporarla alla crema preparata, poi unirvi i pezzetti di pera e mescolare bene. Mettere un disco di pan di Spagna sul fondo di uno stampo a cerniera rivestito con carta da forno e bagnarlo con la metà dello sciroppo delle pere, disporre le pere a metà lungo il bordo dello stampo e quindi riempirlo con la crema. Coprirla con il secondo disco del pan di Spagna e bagnarlo con il rimanente sciroppo di pere. Mettere in frigorifero per 3 ore, poi sformarla e cospargerla di zucchero a velo. Guarnire con pezzi di pera tagliati a fette sottili.