



Cake con cioccolato amaro e pere

[Del 14/12/2003 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 500 g di pere (circa 2), 150 g di cioccolato fondente amaro, 200 g di farina, 150 g di burro, 150 g di zucchero a velo, 2 uova, 3 tuorli d'uovo, 1 pizzico di sale - per lo stampo: farina, burro

Imburrate e infarinate uno stampo a cassetta di 2 litri di capacità. Montate gli albumi delle 2 uova in neve ben soda con un pizzichino di sale. Tagliuzzate a scaglie il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e riducetele a dadini che passerete in 3 cucchiaini di farina. Con lo sbattitore elettrico montate il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una massa cremosa e gonfia; unite uno alla volta i 5 tuorli, quindi il cioccolato fuso, 200 g di farina setacciata, gli albumi a neve e infine le pere infarinate. Amalgamate delicatamente il tutto poi versatelo nello stampo a cassetta e passatelo nel forno già a 180 gradi per circa un'ora: prima di sfornare provate la cottura con uno stecchino di legno infilzandolo nel centro del dolce; se uscirà asciutto, sfornate la 'cassetta', sformatela su una gratella e lasciatela raffreddare bene prima di servirla. NB. Questo dolce si mantiene fresco per parecchi giorni se lo si conserva in frigo avvolto in un foglio di pellicola trasparente.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]