



## Pere al caramello

[Del 10/02/2009 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

**Ingredienti:** per 2 persone: 2 pere piccole, 180 g di zucchero, 3 dl di vino bianco dolce, 2 tuorli d'uovo, 1,3 dl di latte, 15 g di fecola, 40 g di cioccolato fondente, liquore all'amaretto, 30 g di amaretti, 1 dl di panna montata.

Lavate le pere e, senza sbuciarle, disponetele in una casseruola. Cospargetele con 140 g di zucchero, versate il vino, coprite e cuocete per 25 minuti; poi sgocciolatele e fate ridurre il liquido di cottura della metà. Sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la fecola e versatevi il latte caldo. Cuocete a fuoco molto basso fino a quando si addensa velando il cucchiaio. Togliete dal fuoco, unite il cioccolato grattugiato e qualche goccia di liquore, lasciate raffreddare e incorporate 2 terzi della panna e gli amaretti sbriciolati. Servite le pere in due coppette disponendole sulla crema, velandole con lo sciroppo e decorandole con la panna rimasta.

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