Torta tipica alle pere «Schlorzifladen»

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	40 Min.
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

250 g di farina

½ CT di sale

100 g di burro, freddo

50 ml di latte

Mescolare la farina e il sale. Aggiungere il burro a dadini e lavorare il tutto fino a ottenere un composto friabile. Aggiungere il latte e amalgamare l'impasto. Confezionare l'impasto nella pellicola e riporre in frigorifero per 1 ora.

Imburrare una teglia rotonda. Stendere l'impasto su un piano infarinato creando una forma circolare e adagiarlo in una teglia. Bucherellare ripetutamente il fondo dell'impasto con una forchetta e distribuirvi il ripieno.

400 g di ripieno per pan di pere

3 uova

150 g di quark alla panna

60 g di zucchero

250 ml di panna

Distribuire il ripieno per pan di pere sul fondo dell'impasto.

Montare la panna per la copertura a neve soda e mescolarla al resto degli ingredienti. Distribuire la copertura sul ripieno per pan di pere. Trasferire la teglia sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda 180 °C per 40 Min.

Servire la Schlorzifladen tiepida con panna montata o formaggio.

Consigli

Per preparare il ripieno per pan di pere in casa: lasciare 200 g di pere essiccate, 50 g di prugne secche, 50 g di fichi secchi e 25 g di uvetta in ammollo in acqua per una notte intera e il giorno successivo cuocere per 30 minuti nell'acqua d'ammollo. Filtrare il liquido e frullare finemente la frutta essiccata con 2 CM di spezie per pan di pere, 50 g di succo di pera condensato e 2 CM di kirsch.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019