



Torta di pere

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Porzioni 12
Elettrodomestico Combair SE dal 2012

Preparazione

Inserire la teglia vuota nella camera di cottura fredda. Preriscaldare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus

3 pere, grandi, tipo Abate

Lavare e pelare le pere, dividerle a metà e togliere il torsolo. Con un coltello tracciare delle righe profonde 1 cm sul lato panciuto.

1 pasta frolla, rotonda, ca. ø32 cm

Disporre la pasta brisé nella teglia rotonda e punzecchiare con una forchetta. Distribuire a forma di stella sulla base del dolce le pere con la superficie tagliata rivolta verso il basso.

3 uova

125 g di zucchero

125 g di mandorle

5 g di lievito in polvere

100 ml di panna intera

Mescolare le uova con lo zucchero, le mandorle macinate e il lievito in polvere per poi aggiungere la panna. Amalgamare bene il tutto.

Versare il composto liquido sulle pere. Posizionare la teglia rotonda sulla teglia calda nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

PizzaPlus 180 °C per 35 Min.

Accessori

Teglia

Teglia rotonda ø29 cm

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

