

Torta di cioccolato e mandorle con salsa di pere



Ingredienti

3 uova
240 g di cioccolato fondente
100 g di farina
100 g di mandorle macinate
200 g di zucchero semolato
15 g di lievito per dolci
80 g di olio extra vergine leggero
5 cucchiaini di latte di riso
2 pere mature
2 kiwi
zucchero a velo q.b.

Procedimento

Sbattere energicamente con una frusta le uova, unire lo zucchero e continuare a sbattere.

Setacciare la farina con il lievito ed aggiungerli accuratamente al composto, poi unire le mandorle macinate, l'olio, il latte di riso ed amalgamare bene il tutto.

Aggiungere il cioccolato fatto sciogliere a bagnomaria, mescolare fino ad ottenere un composto non troppo denso.

Rivestire la tortiera con un foglio di carta forno bagnato e strizzato, versarvi il composto e cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Lasciare raffreddare.

Come preparare la salsa: tagliare una pera a cubetti e cuocerla con 3 cucchiaini di zucchero a velo per alcuni minuti, fino quasi a caramellarla.

Frullare bene il tutto per ottenere una salsa.

Sfornare la torta delicatamente e spolverizzarla con lo zucchero a velo. Servire la torta a fette con una cucchiata di salsa calda e guarnire con fettine di pera a ventaglio e triangolini di kiwi.