

Charlotte calda alle pere

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1500 g pere
250 g burro
1 limone
200 g zucchero
10 fette pane di miglio
100 g scorza d'arancia candita
4 cucchiai acquavite di pere
150 g cioccolato da copertura
2 cucchiai panna

Preparazione

Sbucciate le pere, tagliatele a quarti e lavate il torsolo centrale. Fate sciogliere in una casseruola 100 g di burro, unitevi le pere, irroratele con il succo di limone e mescolate. Cospargete di zucchero, abbassate il fuoco al minimo e lasciate cuocere finché le sentirete quasi tenere (circa 15-20 minuti). Imburrate lo stampo da charlotte; lavate la crosta alle fette di pane che imbrurerete e dalle quali ricaverete alcuni triangoli, sufficienti a tappezzare il fondo dello stampo, e alcune strisce con cui invece foderete le pareti (la parte imburrata del pane va rivolta verso l'interno dello stampo). Tritate grossolanamente la scorza di arancia candita. Non appena le pere saranno cotte incorporatevi tre quarti dell'acquavite e la scorza tritata; rovesciate il tutto nello stampo sopra il pane, livellando poi la superficie. Coprite le pere con il restante pane imburrato (con la parte unta verso la frutta) che avrete tagliato a triangoli per formare una raggiera. Passate la charlotte in forno per 30 minuti, quindi rovescia tela su un piatto da dolci lasciandovi sopra ancora per un po' lo stampo. Spezzate il cioccolato e mettetelo in una casseruolina con la panna e la restante acquavite: fatelo sciogliere a fuoco debolissimo, sempre mescolando, poi versatelo subito sulla charlotte e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>