



Torta morbida al cioccolato, pere e uvetta con nocciole e burro al rosmarino | 6-8 porzioni | Impasto pronto

50 minuti

2006



Pera



Nocciole



Rosmarino



Uvetta



Preparato per torta al cioccolato



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Zucchero, Burro

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pera	2 pezzi	2 pezzi
Nocciole 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Rosmarino	1 pezzo	1 pezzo
Uvetta	20 g	20 g
Preparato per torta al cioccolato** 7) 8) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	473 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5324 kJ/ 1272 kcal	1127 kJ/ 269 kcal
Grassi (g)	50 g	11 g
Grassi saturi (g)	12 g	2 g
Carboidrati (g)	184 g	39 g
Zuccheri (g)	120 g	25 g
Fibre (g)	13 g	3 g
Proteine (g)	19 g	4 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preriscaldare il forno

TIP: per disporre la carta da forno in modo semplice in uno stampo circolare, tagliatene un pezzo abbastanza largo da coprire il fondo e le pareti dello stampo, quindi bagnatelo leggermente sotto acqua corrente e accartocciatelo su se stesso. Apritelo e foderate la teglia.

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica.
- Sbucciate una delle **pere** (potete usare un pelapatate), eliminate il torsolo e tagliatela a cubetti di 1-2 cm.
- Foderate uno stampo circolare da 20 cm con carta da cucina.



Caramellare la pera

- Mentre la torta è in forno, tritate grossolanamente le **nocciole**. Portate una padella antiaderente sul fuoco e tostatele, senza condimenti, per 3-4 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorate e fragranti, poi spostatele in una ciotolina.
- Tagliate l'altra **pera** a fettine sottili (potete tenere la buccia) di circa 0,5 cm.
- Riportate la padella su fuoco medio e fondete una noce di **burro**.
- Aggiungete le **pere** e il **rosmarino**, condite con un pizzico di **sale** e **zucchero** e cuocete per 7-8 minuti, voltandole a metà cottura.



Cuocere la torta

TIP: assicuratevi che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura prima di infornare la torta.

- Versate il **preparato per torta** in una ciotola con l'**uvetta** e la **pera** a cubetti e mescolate bene. Trasferite l'impasto ottenuto nello stampo.
- Cuocetelo in forno caldo per 45-50 minuti. Se utilizzate uno stampo circolare da 26 cm, cuocetelo per circa 30 minuti (la torta risulterà leggermente più bassa rispetto alla foto).
- Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se fuoriesce pulito e asciutto la torta è pronta. In caso contrario, cuocetela per altri 5 minuti.



Disporre nei piatti

- Sfnate la **torta** e lasciatela intiepidire per qualche minuto.
- Toglietela dallo stampo, mettetela su un piatto da portata e guarnitela con le **pere** caramellate, disponendole a raggiera, e le **nocciole**.

Buon Appetito!