



## TORTA DI PERE E CIOCCOLATO

Far cuocere in pentola a pressione 12/14 minuti dal fischio un po' più di un bicchiere colmo di riso Rosa Marchetti bio, un bicchiere e mezzo di latte intero bio, un bicchiere d'acqua, una stecca di vaniglia, due dita di un bicchiere di zucchero di canna bio e un pizzico abbondante di sale.

Una volta cotto far raffreddare il riso in una ciotola, tenendo a parte la stecca di vaniglia.

Montare circa 35/40 gr. di burro Alpenbutter bio o Lurpak, che avrete lasciato fuori dal frigorifero, con un cucchiaino di zucchero di canna fino a quando il composto diventa un po' spumoso.

Aggiungere un cucchiaino di cacao amaro e amalgamarlo bene col burro montato, aggiungere un tappo di marsala semi-secco e di nuovo amalgamare bene il composto e così ripetere l'operazione per tre volte. In tutto avremo messo tre cucchiaini di cacao e tre tappi di marsala.

Tagliare due pere abate o buone a fette piccole ma non troppo sottili e metterle a macerare con un pochino di zucchero di canna e un po' meno di un cucchiaino di grappa, possibilmente di pere (facoltativa).

Montare con una frusta elettrica in una ciotola due uova di gallina biologiche, che avrete precedentemente tenuto a temperatura ambiente, con un po' più di un cucchiaino di zucchero di canna e un pizzichino di sale.

Quando le uova sono montate aggiungere un bicchierino di marsala semi-secco e l'interno della bacca di vaniglia che avevamo tenuto da parte, ovvero i semi che si estraggono aprendo la bacca con un coltello e raschiando con la lama su tutta la superficie interna. Rimontare di nuovo il tutto.

Aggiungere al riso raffreddato il burro montato con zucchero di canna e cacao amaro e mescolare bene, aggiungere parte dell'altro cacao, in tutto useremo circa 75/80 gr. ma se si gradisce se ne può aggiungere di più (*il migliore per me è il Van Houten amaro*).

Mettere in una ciotola circa tre quarti di bicchiere di farina 00 bio alla quale avremo aggiunto due cucchiaini di lievito vanigliato Bertolini.

Aggiungere al composto di riso e cioccolato circa due cucchiaini di farina col lievito e mescolare bene.

Aggiungere le uova montate e mescolare, aggiungere il resto della farina setacciata e mescolare, tutto il cacao rimasto e infine le pere con tutto il succo, rimescolare.

Imburrare e infarinare una teglia antiaderente e versare il composto. Sulla superficie mettere tantissimi pinoli e un pochino di zucchero di canna.

Infornare per 40 minuti a 170 gradi.

Va mangiata una volta raffreddata

