

Pere ripiene di mousse profumata al rum

Cioccolato e pere: un abbinamento classico e goloso!



Ingredienti per 6 persone:

6 pere
140 gr cioccolato fondente
200 gr panna per dolci
60 gr albume
2 limone
300 gr zucchero
6 cucchiaini rhum
2 cucchiaini vino da dessert
5 gr gelatina in fogli
Pali Ali d'Oro

Preparazione:

1. Preparare le pere. Dividere le pere a metà, sbucciarle, eliminare il torsolo e scavarle internamente, tenendo da parte la polpa. Mettere man mano le pere in una ciotola con 6-7 dl di acqua acidulata con il succo di 1 limone, per non farle annerire. Portare a ebollizione 7 dl di acqua con 240 g di zucchero, il succo dell'altro limone e 4 cucchiaini di rum. Immergere le pere e cuocerle

per 4-5 minuti, calcolati dalla ripresa del bollore. Togliere le pere dallo sciroppo e metterle su un vassoio, foderato con carta assorbente da cucina, e lasciarle raffreddare.

2. Frullate la polpa. Mettete la polpa scavata dalle pere in un pentolino, aggiungete il vino e 60 g di zucchero e cuocete per circa 15 minuti. Se le pere fossero molto acquose, togliete 3-4 cucchiaini del liquido di cottura. Spegnete e unite immediatamente il rum rimasto e la gelatina, prima ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Frullate il tutto, fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Fare la mousse. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria. Lasciarlo intiepidire, incorporare il frullato di pere e gli albumi montati a neve ferma. Appena il composto sarà freddo, unire la panna montata, mescolando delicatamente con la frusta dal basso verso l'alto, per non smontarla, e mettere in frigo per 3 ore.

4. Completare. Versare la mousse in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e spremerla negli incavi delle pere. Se si desidera, al momento di servire, guarnire ciascuna pera con scaglie di mandorle o Palì Ali d'Oro.

(Fonte: DonnaModerna.it)