CHARLOTTE CALDA ALLE PERE

Ingredienti per 6 persone:

- 1,500 kg di pere,
- 250 g di burro,
- un limone,
- 200 g di zucchero,
- dieci fette di pane di miglio,
- 100 g di scorza
- di arancia candita,
- quattro cucchiai di acquavite di pere,
- 150 g di cioccolato da copertura,
- due cucchiai di panna.

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 finchè le sentirete quasi tenere (circa 15-20 minuti).
Imburrate lo stampo da charlotte; lavate la crosta alle fette di pane che imburrerete e dalle quali ricaverete alcuni triangoli, sufficienti a tappezzare il fondo dello stampo, e alcune strisce con cui invece fodererete 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.