

MATTONELLA ALLA PERA

Ingredienti per 6 persone:

- due fogli di colla di pesce,
- 1 kg di pere,
- una scorza di arancia,
- cinque tuorli,
- mezzo litro di latte,
- 180 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- 1/4 di panna,
- burro per ungere,
- 250 g di torta di paradiso (o pan di Spagna),
- kirsch.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Nel frattempo sbucciate le pere, privatele del torsolo con l'apposito utensile, affettatele e mettetele in un tegame piuttosto ampio; bagnatele con un mestolo di acqua, aggiungete la scorza di arancia e fatele cuocere fino a che saranno morbide. Frullate i tuorli in una scodella, quindi versatevi sopra, lentamente, il latte che avrete riscaldato con lo zucchero e la stecca di vaniglia.

Levate quest'ultima e mettetela sul fuoco, rimastando in continuazione e togliendo non appena accennerà a bollire.

Unite la colla di pesce ben strizzata, fatela sciogliere mescolando con un cucchiaino di legno e lasciate raffreddare la crema.

Intanto montate la panna ed incorporatela alla crema non appena questa sarà completamente fredda.

Ungete quindi uno stampo da plum-cake: affettate la torta paradiso (o il pan di Spagna) piuttosto sottilmente, fatene uno strato sul fondo dello stampo e spruzzate le fette con un po' di kirsch.

Sovrapponete uno strato di fette di pere e versate sopra uno strato di crema.

Procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con la torta paradiso.

Introducete lo stampo in frigorifero per 2-3 ore; trascorso questo, passatelo un istante nell'acqua bollente per far scivolare più facilmente il dolce, quindi asciugatelo e capovolgete la "mattonella alla pera" su un piatto.