



Torta di pere e cioccolato che piatto prelibato (3)

Cuoco: Gaia delle G.A.L.S.

Ispirata: L'amore di Paolo e Francesca

Tipologia: Dolce

Difficoltà: Media

Ingredienti:

uova.....	3
cucchiari di zucchero.....	5
mascarpone.....	300gr
caffè	
sale	1 pizzico
pavesini	
frutto della passione	1
cacao.....	

Preparazione:

Tempi di cottura:

In una ciotola mettere il mascarpone e i tre tuorli, mescolare fino a formare una crema e mettere da parte; in un'altra ciotola di vetro mettere gli albumi, un pizzico di sale, lo zucchero e montare a neve, incorporare questo all'altro composto girando lentamente creando una crema morbida. Bagnare i biscotti con il caffè e metterli in una pirofila formando un primo strato, coprire con la crema e il frutto della passione, fare così altri strati. Per finire prendere il cacao e fare Paolo e Francesca, poi prendere la glassa azzurra e fare il vento.

Poesia:

*Tiramisù passionale
Tu sai sempre farti mangiare
Con la forchetta o con il cucchiaino
Tu sei mangiato pur dal fornaio.
Il fornaio non ti cuocerà
Ma non resisterà alla tua bontà.*

Foto del piatto:

