

Scritto da Simy

Giovedì 17 Novembre 2011 17:45

---



Ecco una **ricetta semplice** per fare in casa una **torta morbida di mele e pere ripiena con una golosa crema di cioccolato e nocciole**

Ideale per la prima colazione, la merenda o per festeggiare un'occasione speciale.

**La ricetta può essere variata** a piacere sostituendo al ripieno di cioccolata, della **marmellata o della crema pasticcera**

Senza farcitura, questa morbida torta è indicata per chi vuole uno spuntino leggero.

{loadposition pos1}

In una ciotola rompete le uova, unite lo zucchero ed amalgamate bene (meglio con uno sbattitore elettrico).

Quando il composto sarà montato aggiungete la vaniglia, il limone grattato, le mele e le pere tagliate a tocchetti ed in fine la farina unita al lievito.

Mischiate la pasta con una frusta e versatela in una tortiera precedentemente imburrata ed infarinata. Cuocete in forno preriscaldato a 160° per circa 45 minuti.

Togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare.

Preparate la crema al cioccolato:

Versate in una pentola dai bordi alti il cacao, lo zucchero, la farina e la granella di nocciola, mischiate molto bene cercando di eliminare i grumi di cacao.

Portate ad ebollizione del latte e versatelo poco alla volta nel composto di cacao maneggiando energicamente.

Fate addensare la crema al cioccolato con nocciole a fuoco basso mescolando continuamente ed aggiungendo se necessario del latte caldo. Lasciate raffreddare.

Tagliate la torta in due dischi, cospargete la base con la crema al cioccolato e coprite la torta.

Cospargete con zucchero a velo e guarnite con del cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria.

Ingredienti per il biscotto:

4 uova

300gr di zucchero

La buccia di un limone grattato

1 vaniglia

## Torta morbida ripiena di cioccolato e nocciole - PerCucinare.com

Scritto da Simy

Giovedì 17 Novembre 2011 17:45

---

2 mele e 2 pere  
1 bustina di lievito  
300 g di farina

Ingredienti per il ripieno:

4 cucchiai di cacao in polvere  
2 cucchiai di zucchero  
2 cucchiai di farina  
Latte q.b.  
2 cucchiai di granella di nocciole

Ingredienti per guarnire:

Zucchero a velo a piacere  
1 quadruccio di cioccolato fondente

[telefon dinleme](#)