

TORTA PANE PERE E CIOCCOLATO

250 gr di pane raffermo
750 ml di latte di riso basmati
100 gr di cioccolato fondente al 70%
60 gr di uvetta
30 gr di pinoli
2 cucchiari rasi di zucchero grezzo mascobado
2 cucchiari rasi di cacao amaro
1 pizzico di sale
3 pere piccole (400 gr pulite e tagliate lasciando la buccia)

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

La sera prima tagliare a pezzi il pane e metterlo a bagno nel latte di riso, schiacciandolo bene.

Non importa che tipo di pane è, il mio era pane con l'olio d'oliva, un po' semintegrale, un po' bianco, fatto da me con la pasta madre. Non era secco, solo leggermente raffermo.

La mattina dopo lo si passa al passaverdure lasciando anche il latte (se il composto è un po' liquido non importa).

Si tritano insieme: cioccolato, uvetta, zucchero, cacao, sale.

Si tagliano a cubetti di circa un centimetro le pere, lasciando la buccia, e si uniscono al composto di pane, si aggiunge anche il trito fatto con tutti gli altri ingredienti, si aggiungono i pinoli interi e si mescola bene.

Si foderà una teglia tonda con cartaforro bagnata e strizzata e si versa il composto, si cuoce a 170 gradi per 35 minuti circa: deve fare una leggera crosticina e rimanere morbida dentro. E' meglio lasciarla raffreddare nella teglia prima di tagliarla (anche tutta notte).

Il giorno dopo è più buona e si conserva bene per alcuni giorni.

La si può cospargere di cacao prima di servire.

