

Dessert Di Pere Al Miele Con Salsa Di Lamponi

Preparate le pere allo sciroppo: sbucciate le pere, tagliatele in quattro e privatele del torsolo. Nel frattempo portate a ebollizione mezzo litro d'acqua con 200 g di zucchero, unite le pere e cuocete per 15/20 minuti o, comunque, finché saranno tenere. Frullate 300 g di pere cotte nello sciroppo e unitevi la colla di pesce fatta ammorbidire in acqua fredda, strizzata e poi sciolta a fuoco moderatissimo con un bicchierino di grappa alle pere. Fate attenzione che la fiamma sia molto bassa per evitare pericolose fiammate. Amalgamate delicatamente la panna montata con lo zucchero a velo mescolando con una frusta o uno sbattitore elettrico. Tagliate a dadini gli altri 100 g di pere e passateli in padella con il miele fino a caramellarli leggermente. Disponete in uno stampo a cerniera un disco di pan di Spagna tagliato a misura e spennellato con il resto della grappa; mettetevi i dadini di pere caramellati e poi la purea di pere e fate raffreddare in frigo per almeno 2 ore. Al momento di servire sformate il dolce; per la decorazione tagliate la pera rimasta a fettine, fatela caramellare con il miele e disponetela a raggiera sul dolce. Ornate con foglioline di menta e servite con una salsa preparata frullando i lamponi con lo zucchero e passandoli al passino.

Ingredienti

400 G Pere Cotte Nello Sciroppo
4 Fogli Colla Di Pesce
100 G Zucchero A Velo
400 G Panna Da Montare
50 G Miele
1 Disco Pan Di Spagna
2 Bicchierini Grappa Alle Pere
Per Decorare:
1 Pera Cotta Nello Sciroppo
Per La Salsa Ai Lamponi:
300 G Lamponi
150 G Zucchero

Note

Preparazione: 40 minuti.