



LA TORTA FORTUNATA DEL MIO PROVINO di CRISTINA LUNARDINI

Era un giorno importante: il giorno del mio primo provino per partecipare ad un programma televisivo di cucina. Ero nervosa, le mani mi tremavano e il cuore mi batteva forte. E quella domanda ossessiva che mi rimbalzava in testa: che cosa preparo per superare la prova e realizzare il mio sogno? Mi ricordai di una frase che mia nonna mi diceva sempre: "Quando sei nervosa fai qualcosa di dolce". Così, decisi di preparare la mia famosa torta al cioccolato.

Se c'è una storia di cioccolato che fa parte della mia vita, sicuramente è questa. E quando @zaini.1913 mi ha chiesto di preparare una ricetta e raccontarla, non ho avuto dubbi: fra mille ricette, la torta con CIOCCOLATO PERE e RUM da sempre mi accompagna in tutte le mie avventure. È la mia TORTA AL CIOCCOLATO PORTAFORTUNA.

Mentre mescolavo gli ingredienti e aggiungevo il cioccolato, sentivo la tensione sciogliersi. Il profumo del cioccolato fuso riempiva la cucina e mi faceva sentire più calma. Quando la torta fu pronta, la misi in un contenitore e mi diressi verso gli studi televisivi.

Arrivata al provino, mi sentivo molto più sicura di me stessa. Mentre aspettavo il mio turno, controllavo la torta e il suo profumo mi tranquillizzava. Tutti furono colpiti dal suo sapore intenso e dalla sua consistenza morbida.

Quando fu il mio turno, mi sentii come se avessi una carica di energia positiva in più. Al momento dell'assaggio, tutti furono colpiti dal suo sapore intenso e dalla sua consistenza morbida. Il direttore artistico mi sorrise e disse: "Sei dei nostri!". Merito della mia prova davanti alle telecamere? Della fetta di torta al cioccolato, poco importava. Avevo ottenuto il ruolo e la mia torta al cioccolato era diventata il mio portafortuna! Da allora, la preparo prima di ogni spettacolo e non manca mai di portare buona sorte.

*@storie di cioccolato
@CRISTINALUNARDINI*

TORTA CIOCCOLATO PERE e RUM



INGREDIENTI:

- 250 g cioccolato Emilia Zaini 70%
- 125 g burro
- 125 g zucchero di canna
- 5 uova
- 50 g farina 00
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchierino di rum
- 4 pere
- 100 g zucchero
- Aromi (cannella, anice stellato, scorza di limone, vaniglia, pepe in grani)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
8persone

1

Tritare il cioccolato, farlo sciogliere al microonde o a bagno maria, unire il burro e far sciogliere.

Dividere i tuorli dagli albumi e lavorarli con metà dose dello zucchero, unire il pizzico di sale, poi la farina.

2

Amalgamare il composto di uova al cioccolato, il rum e per ultimi gli albumi montati con la restante parte di zucchero.

Versare in uno stampo imburrato e cuocere a 180° per 30 minuti circa.

- 3** Nel frattempo, pulire le pere, tagliarle in quattro e metterle in una casseruola con lo zucchero, gli aromi e acqua a coprire. Cuocere per 20 minuti circa (dipende dalla varietà e dal punto di maturazione), quando saranno morbide toglierle dallo sciroppo e continuare a far ridurre lo sciroppo, sino a quando sarà caramellato.
- 4** Sfornare la torta e servirla con le pere caramellate. Se volete renderla ancora più golosa: aggiungere un ciuffo di panna montata.