

VENTAGLI DI PERA CON MASCARPONE E CIOCCOLATO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 PERSONE				

INGREDIENTI:	
4	Pere da cuocere
1/2	Buccia di limone
200 gr	Zucchero
100 gr	Cioccolato fondente
2	Uova
200 gr	Mascarpone
1 stecca	cannella

PREPARAZIONE:

Preparare uno sciroppo con la buccia di limone, la cannella, 100 gr di zucchero e 1 lt. Di acqua, fare bollire per 30 min..

Aggiungere le pere sbucciate e tagliate a metà e far cuocere per cinque minuti, poi toglierle dal liquido.

Preparare una crema al mascarpone amalgamando i tuorli con lo zucchero, aggiungendo poi il mascarpone e gli albumi montati a neve.

Tagliare le pere a ventaglio, disporle su di un piatto, ricoprire la parte non tagliata con la crema e decorare con scaglie di cioccolato fuso a bagno maria.