



# Tortino di pere Kaiser, Prugne della California e zabaione di birra

**Categorie:** Dessert

**Autore:** SQUADRA NAZIONALE APCI CHEF ITALIA



**Tempo di preparazione:** 01:00' - **Porzioni:** 4

## Ingredienti

80 gr	Prugne della California
150 gr	Pere Kaiser
60 gr	Farina 00
20 gr	Farina di mais Fioretto
25 gr	Mandorle in granella
4	Uova
100 gr	Burro
100 gr	Zucchero di canna Mascobado
2 gr	Lievito
1	Arancia
4	Ciuffi di menta

### Per lo zabaione

2	Tuorli d'uovo
50 gr	zucchero
1 dl	Birra Lager
qb	Zucchero a Velo
qb	Zucchero semolato

## Procedimento

---

Montare lo zucchero con il burro morbido, aggiungere le uova una alla volta, le pere pelate e tagliate precedentemente a piccoli cubi, le **Prugne della California** a pezzi, la granella di mandorle e la farina setacciata con il lievito. Cuocere in stampini mono porzione imburrati e leggermente zuccherati a 180° C in forno preriscaldato per 20 minuti. Nel frattempo, in una bastardella, unire gli ingredienti dello zabaione montandoli con una frusta a bagnomaria. Cuocere il composto a bagnomaria a fuoco medio partendo in modo che quando raggiungerà l'ebollizione sarà pronto.

Una volta cotti, capovolgere i tortini e servirli nel piatto con lo zabaione. Guarnire con i ciuffi di menta, lo zucchero a velo, la scorza dell'arancia pelata a vivo all'interno del tortino e la restante polpa all'esterno.

-