

Quantità: Per 6 persone

Ingredienti:

3 pere Martine, 2 arance sbucciate a vivo e fatte a spicchi, fragole di bosco, uva, 300 g Moscato d'Asti, 300 g acqua, 300 g zucchero, il succo di un limone, 6 savoiardi, 6 cucchiari di Amaretto liquore o Grand Marnier, 300 g crema inglese, 300 g crema chantilly, Per guarnire: 100 g mandorle a filetti tostate, Per la crema inglese: 2 tuorli, 70 g zucchero, ½ stecca di vaniglia, 2,5 dl latte, Per la crema chantilly: 2,5 dl panna liquida fresca, 2 cucchiari zucchero a velo, 1 bustina di vanillina; Per guarnire: 100 g mandorle a filetti tostate

Preparazione:

Sbucciare le pere, dividerle a metà lasciando il picciolo e immergerle in acqua fredda e limone. Porre l'acqua nella casseruola con lo zucchero, il vino, qualche goccia di limone e le pere. Portate ad ebollizione a fuoco moderato. Spegnerle e lasciar raffreddare nello sciroppo. Preparare la crema inglese e la crema chantilly (vedi sotto); nel piatto di portata sbriciolare un savoiardo a testa e bagnare con il liquore scelto. Posare mezza pera tagliata a ventaglio. Contornare con spicchi di arancia, fragole ed altri piccoli frutti. Unire le due creme e versarle sulla frutta. Guarnire con le mandorle gratinate sotto il grill. Per la crema inglese: 2 tuorli, 70 g zucchero, ½ stecca di vaniglia, 2,5 dl latte. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte caldo e la stecca di vaniglia. Porre sul fuoco e mescolare in continuazione, portando la crema a cottura senza far bollire. E' pronta quando il cucchiaino appare velato. Togliere la stecca di vaniglia e lasciar raffreddare.

Per la crema chantilly: 2,5 dl panna liquida, fresca, 2 cucchiari zucchero a velo, 1 bustina di vanillina, Montare la panna, unire lo zucchero a velo e la vanillina.

Vini consigliati: Moscato d'Asti Docg