

# TORTA DI PERE CON LEMON CURD ALLO ZENZERO

Ci sono quei periodi in cui si susseguono una serie di cambiamenti, una serie di eventi che uno dietro l'altro rivoluzionano un pochino la vita, la routine va modificata e non sempre è un male!!! La mia ha iniziato la sua evoluzione da luglio, la ruota ha iniziato a girare, c'è chi è sceso e c'è chi è salito.. la mia collega all'improvviso si è licenziata e un pochino spiazzata mi son ritrovata con il lavoro di due persone.. ma ad affiancarmi è arrivata una nuova ragazza con cui mi sento molto affine e credo che le cose andranno molto bene!! Il mio corso storico di nuoto è stato soppresso e io non posso nuotare senza il mio istruttore.. solo con lui posso dare il massimo, diversamente la pigrizia prende il sopravvento.. quindi non volendo iniziare a rotolare e a dar forma al divano con il mio corpo, son stata costretta a cambiare sport!! Ho iniziato a frequentare un corso di zumba che mai nella mia vita avrei pensato di fare, la prima lezione è stata demoralizzante ma poi mi son detta che ad ormai 37 anni non potevo farmi abbattere da due passi di danza e son partita.. confesso che mi diverto moltissimo, mi scarico tantissimo e mi piace proprio, il mio corpo ha conosciuto muscoli che nemmeno sapeva di avere!!! E poi c'è taste.. come tutti ormai saprete una storica collega di redazione, Meris, è scesa dalla ruota e due ne son salite, due amiche fantastiche e uniche, Mary e Michela, naturalmente Lara è la terza ma lei sulla giostra c'è da un po'!!

Mi sembrava quindi arrivato il momento dare una svolta anche al blog, è tantissimo che ci penso e dopo aver cambiato mille idee ho avuto l'illuminazione del cappelletto, d'altronde è il simbolo della mia terra e del mio blog!! Mio fratello, magnifico illustratore, mi ha fatto il disegno ed eccolo finalmente protagonista di questo piccolo spazio. Naturalmente c'è ancora tanto da fare e da aggiustare, un pochino alla volta spero di riuscire a mettere in pratica quello che ho in mente, o meglio spero che il mio Davide riesca ad aiutarmi in questo ☐

Per festeggiare la nuova veste non può mancare una bella

torta, non amo vantarmi tanto della bontà delle mie ricette ma devo dire che questa torta era magnifica, soffice, umida al punto giusto, non troppo dolce con il retrogusto di limone e quel leggero pizzicorino dello zenzero!!



**TORTA DI PERE  
CON LEMON CURD ALLO ZENZERO**

per una torta da 22 cm

per la torta

170 g di farina 00

140 g di zucchero+1 cucchiaino

60 g di burro

30 g di fecola di patate

2 uova

350 g di pere abate al netto dagli scarti

1 bustina di lievito per dolci  
per il lemon curd

2 uova

80 g di zucchero

40 g di burro

60 g di succo di limone bio

scorza di 1/2 limone bio

zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il

primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare.

Per la torta, lavorate il burro con lo zucchero fino a formare una crema, rompete le uova e dividete i tuorli dagli albumi. Unite i primi alla crema di burro ed amalgamateli bene, aggiungete tre cucchiaini di lemon curd, poi la farina, la fecola e il lievito setacciati. Montate gli albumi ed uniteli al composto facendo attenzione a non smontarli. Sbucciate le pere e tagliatele a piccoli cubetti, aggiungeteli all'impasto. Versatene una parte in una teglia imburrata, distribuite il lemon curd a mucchietti per tutta la torta e copriteli con dell'impasto, a piacere distribuite altro lemon curd e terminate con l'impasto. Cospargete un cucchiaino di zucchero sulla superficie e cuocete 180° per circa 35 minuti.





L'ombelico di Venere