Torta de avellanas y peras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Cardamomo en vaina: 1 Unidad
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Canela en rama: 1/2 Unidad
Azucar: 2 Tazas
Peras: 3 Unidades
Clavo De Olor: 1 Unidad

Avellanas caramelizadas

Avellanas: Cantidad necesaria
Caramelo: Cantidad necesaria

Crumble

Avellanas: 100 g
Azucar rubia: 150 Cantidad necesaria
Crema de leche: 120 cc
Huevo: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1/2 cdita.
Harina: 120 grs.
Sal: Una pizca
Manteca fría: 65 grs.

Varios

Crema de leche montada: 1 Taza
Chocolate rallado: A gusto
Canela en rama: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Almíbar

- Coloque en una olla el azúcar y cubra con agua
- Agregue luego el interior de la *chaucha* de vainilla, el interior de la *semilla* de *cardamomo*, la canela en rama y el clavo de olor
- Deje cocinar a fuego medio hasta disolver el azúcar.
- Pele y corte las peras en cuartos.

Crumble

- Coloque en la procesadora el azúcar rubia junto con la *harina* previamente tamizada, la sal y la *manteca* fría, procese unos segundos logrando un arenado.
- Pique las avellanas groseramente.

Avellanas caramelizadas

- Realice un caramelo.
- Pinche las avellanas con un *palillo*.
- Pase las avellanas por el caramelo y deje que se forme un hilo de caramelo.
- En una placa con papel siliconado deje enfriar las avellanas.

Armado

- Una vez que el azúcar del *almíbar* se haya disuelto incorpore las peras y deje cocinar hasta que estén tiernas, durante 20 minutos aproximadamente
- Retire, deje enfriar y corte en finos gajos
- Reserve el *almíbar* de la cocción.
- En la base de un molde circular de 20cm coloque solo la mitad del *crumble*, deje lisa la superficie y acomode las peras cubriendo por completo.
- En la mitad restante del *crumble* agregue el *huevo* junto con la *crema* de leche y el polvo de hornear, mezcle bien y vierta sobre las peras cubriendo en su totalidad
- Espolvoree por ultimo con las avellanas picadas.
- Lleve a horno y cocine durante 45 minutos a una temperatura de 180ºC.

Presentación

- Sirva una porción de torta y por encima una cucharada de *crema* montada, espolvoree con *chocolate* rallado.
- Decore con canela en rama, las avellanas caramelizadas y salsee con el *almíbar* de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-avellanas-y-peras