

Torta de Pera



Ingredientes:

- 350 g farinha de trigo
- 150 g manteiga gelada em cubos
- 100 g noz pecan
- 85 g açúcar de confeiteiro
- 50 g açúcar cristal
- 50 g manteiga macia
- 50 g farinha de trigo
- 6 Pimenta Jamaica
- 3 Peras Willians
- 3 Anis Estrelado
- 3 Gemas de Ovo
- 3 Cardamomo em Fava
- 1½ Fava de Baunilha
- Raspas de Limão

Modo de preparo:

Para fazer a massa, comece misturando a farinha e o açúcar em um bowl. Adicione os cubos de manteiga gelada e trabalhe com as mãos até formar uma farofa. Adicione água gelada aos poucos e trabalhe até a massa soltar das mãos e deixe gelando por ao menos 30 minutos antes de abrir.

Em seguida comece a preparar a compota de pera. Tire o miolo da fruta e corte cada uma em quatro pedaços, em seguida corte cada um desses pedaços em 3 no sentido longitudinal.

Coloque os cubos de pera, açúcar e especiarias em uma panela e cubra com água. Cozinhe compota em fogo médio por aproximadamente 20 minutos até que as peras fiquem macias e não desmanchem.

Para o creme, bata a manteiga com açúcar de confeiteiro peneirado até obter uma mistura homogênea. Acrescente as sementes de cardamomo trituradas e as gemas, em seguida junte a farinha de trigo e misture bem até incorporar. Por último, faça o crumble. Comece misturando a farinha e a manteiga gelada até formar uma farofa. Adicione o açúcar e as raspas de limão e por último as nozes picadas.

Para finalizar a torta, abra a massa em uma forma redonda de 23cm de diâmetro, de fundo removível. Faça furos na base e refrigere por 30 minutos na geladeira ou 10 minutos no freezer. Enquanto a massa refrigera, pré-aqueça o forno a 180°C. Asse a massa por 25 minutos e deixe esfriar antes de montar a torta. Espalhe o creme sobre o fundo da massa e arranje as peras cozidas sobre o creme. Espalhe o crumble sobre asperas e volte a torta para o forno por 45 minutos até que o recheio esteja firme e o crumble dourado.