Crostata alle Pere con Formaggio

Dolce

Tempo: 150 min



Ingredienti

- 4 ctav di panna fresca 175 g di biscotti secchi schiacciati
- 60 g di burro sciolto
- 1 cte di cannella in polvere
- 250 g di formaggio cremoso acidulo
- 60 g di zucchero
- 1 cte di scorza di limone grattugiata
- 1 uovo
- 3 pere grandi
- 1 ctav di succo di limone fresco
- 6 ctav di porto
- 1 ctav di uva di Corinto

Preparazione

1. Prendere una ciotola e mescolare i biscotti schiacciati assieme al burro e la cannella. Portare il forno a 180 C. In una teglia di 22 cm di diametro, versare il composto, livellandolo e infornando il tutto per 15 minuti circa. Lasciar raffreddare. Utilizzando un cucchiaio di legno, unire lo zucchero, l'uovo, il formaggio e la scorza di limone, battendo dolcemente con il cucchiaio stesso. Dopo aver tolto il torsolo e aver sbucciato le pere, affettarle e inumidirle con il succo di limone. Sopra i biscotti versare prima il composto e

poi adagiare, una sopra all'altra, le fette di pera. Infornare per 35 minuti circa finche non diventa sodo. Prima di mettere la crostata su un piatto da portata farla raffreddare adeguatamente. Prendere una casseruola pi piccola e mescolare l'uvetta, l'arrowroot e il porto. Scaldare a fuoco medio per 1 minuto finch non sia tutto amalgamato. Una volta raffreddato il composto cospargere sopra le pere con un cucchiaio.