

## PLUM CAKE CIOCCOLATO E PERE



RICETTA GENTILMENTE OFFERTA DALLA

### **PASTICCERIA FIUME - SERVIZIO CATERING**

**di Cecchinato Tiziano & Alfier Mirella**

**Via Fiume, 4/D - 30171 Venezia Mestre**

**Tel. 041982569 - Cell. 3292671602**

Nella lingua inglese, si intende per plum cake un dolce di origine tedesca, fatto di prugne. La parola plum indica infatti la prugna. Questi dolci hanno forma piatta e vengono confezionati con pasta frolla oppure lievitata: sono quindi paragonabili alle crostate. La parola plum cake indica svariati dolci al forno:

In italiano il termine cambia significato indicando dei dolci lievitati in forno. Sono a base di farina, grasso, zucchero e uova e per consistenza sono simili al pan di Spagna e quindi parecchio più soffici di una crostata. La loro caratteristica principale pare quella di essere di forma rettangolare: l'impasto è fluido e viene infatti versato in uno stampo a cassetta. Sono facili da preparare in casa e a seconda della ricetta prevedono i più svariati ingredienti: lo yogurt, il limone, l'uva passa, il cioccolato, ma non le prugne. Nella lingua inglese, si intende per plum cake un dolce di origine tedesca, fatto di prugne. La parola plum indica infatti la prugna. Questi

dolci hanno forma piatta e vengono confezionati con pasta frolla oppure lievitata: sono quindi paragonabili alle crostate. La parola plum cake indica svariati dolci al forno: [ [Fonte Wikipedia](#) ]

### Ingredienti

- 150gr cioccolato
- 160gr burro
- 130gr zucchero
- 50gr amido di mais ( [maizena](#) )
- 10gr lievito
- 4 uova
- 4 pere william
- un pizzico di sale

//

### Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria
2. Tagliare il burro a dadini, lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente e mescolarlo in una ciotola con lo zucchero e un pizzico di sale
3. Aggiungere le uova al burro con lo zucchero e lavorare l'impasto
4. Aggiungere il cioccolato ed amalgamare bene il tutto
5. Tagliare le pere a dadini ed aggiungerle al composto assieme al lievito all'amido di mais
6. lavorare bene l'impasto in modo da amalgamare gli ingredienti
7. infarinare uno stampo da plum cake (oppure una forma qualsiasi che abbiamo in casa) e versarci dentro il composto
8. Inserire nel forno pre-riscaldato a 180° per un'ora

