Torta di pere e cioccolato

- Ingredienti:
- 75 gr.di farina
- 75 gr. di fecola
- 50 gr. di burro
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 200 gr. di zucchero
- 600 gr. di pere
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchierino di rum
- 4 uova
- la buccia grattugiata di 1 limone

Sbucciare e tagliare a fette le pere, unirle a 100 gr di zucchero e lasciarle macerare con un bicchierino di rum, per circa 20 minuti in frigorifero. Nel frattempo, unire i tuorli con 100 gr. di zucchero fino a renderli ben spumosi, aggiungere il cioccolato, precedentemente sciolto, a bagnomaria, con il burro, la farina, i tuorli con lo zucchero, il lievito, precedentemente stemperato in un bicchierino di latte, la fecola, la buccia grattugiata di un limone, le pere, le chiare montati a neve ed un pizzico sale. Imburrate ed infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, versarvi il composto e cuocete in forno ventilato a 200 gradi per circa 50 minuti. Servire con la panna montata.