

crostata al cioccolato

Scritto da Administrator

Martedì 27 Novembre 2012 14:58 - Ultimo aggiornamento Martedì 27 Novembre 2012 17:08



Crostata al cioccolato

Ingredienti per una teglia da 22-24 cm

Per la frolla al cioccolato:

300 gr. di farina
30 gr. di cacao amaro in polvere
200 gr. di burro freddo
130 gr. di zucchero a velo
50 gr. di tuorli
1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera

250 gr. di latte intero
75 gr. di zucchero semolato extrafine
40 gr. di tuorli

crostata al cioccolato

Scritto da Administrator

Martedì 27 Novembre 2012 14:58 - Ultimo aggiornamento Martedì 27 Novembre 2012 17:08

25 gr. di amido di mais o maizena
Bacca di vaniglia
1 pizzico di sale

Per la ganache al cioccolato

125 ml. di panna liquida
190 gr. di cioccolato fondente al 70%

Lavorate il burro freddo con la farina, il cacao e lo zucchero a velo e il sale fino ad ottenere un composto sabbioso.

Aggiungete i tuorli e lavorate velocemente finchè l'impasto risulterà compatto.

Avvolgete il panetto nella pellicola e fate riposare in frigo almeno 30 minuti.

Preparate la crema versando il latte in un pentolino e portate a bollore. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero l'amido di mais, il sale e i semini della vaniglia.

Versare a filo il latte bollente sul composto di uova. Versate il tutto di nuovo nel pentolino e cuocere mescolando finchè la crema si addenserà.

Per la ganache, scaldare la panna in un pentolino fino a bollore e poi aggiungete il cioccolato fondente tritato. Togliete dal fuoco e mescolate finchè non sarà completamente sciolto. Unite poi, la ganache alla crema pasticcera.

Foderate uno stampo imburrato e infarinato con la pasta frolla, e versatevi la crema al cioccolato, livellatela bene e finite la crostata con delle strisce di frolla incrociate.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30-35 minuti.

Spolverizzate con zucchero a velo e servite con panna montata.