

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata cioccolato bianco e lamponi

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO DELLA CROSTATA



Una crostata fresca dal dolce sapore di cioccolato bianco e lamponi. Molto semplice da realizzare...direi che l'ostacolo più grande è il guscio di pasta frolla che con un po' di manualità e di pratica vedrete che sarà sempre più semplice da preparare. La crostata cioccolato bianco e lamponi vi farà innamorare al primo assaggio!

La farcia? Una ganache al cioccolato bianco...niente di più semplice: panna e cioccolata bianca fusi insieme e lamponi freschi.

A voi il testimone, provate e diteci come vi è venuta.

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 170 gr

BURRO freddo - 85 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO facoltativo, se l'impasto necessitasse - 1

VANIGLIA 1 bacca

SALE 1 pizzico

GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

CIOCCOLATO BIANCO 300 gr

PANNA FRESCA 150 gr

PER GUARNIRE

LAMPONI 150 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, il burro e lo zucchero a velo. Iniziate a lavorare gli ingredienti azionando la macchina dotata di gancio a foglia a media velocità.



2 Aggiungete l'uovo e fate lavorare. Se necessitasse aggiungete anche un tuorlo.



3 Insaporite con i semi di una bacca di vaniglia e un pizzico di sale.



4 Lavorate l'impasto fino a che ne risulti una massa omogenea.



- 5** Lavorate velocemente l'impasto su di un piano leggermente infarinato, stendetelo in un disco, avvolgetelo nella carta forno e riponete in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 6** Nel frattempo preparate la ganache al cioccolato bianco: fate scaldare molto bene la panna in un pentolino o al forno a microonde.

Spezzetate il cioccolato bianco in una ciotola di vetro, versate sopra la panna bollente e mescolate bene fino ad ottenere una crema omogenea.

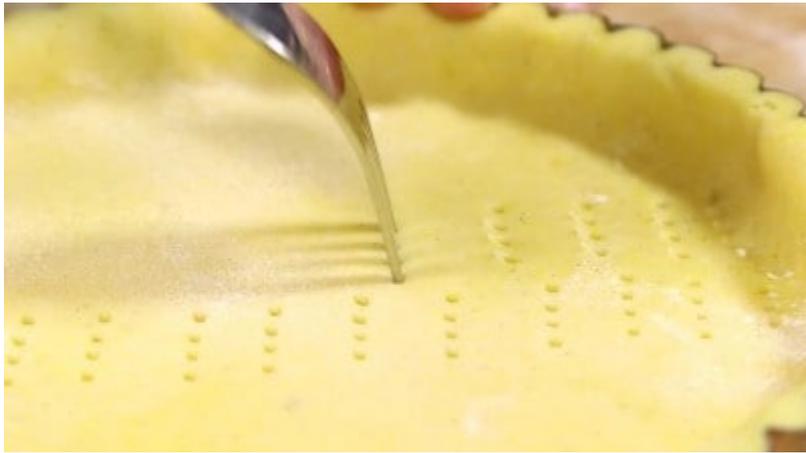


7 A questo punto imburrate uno stampo per crostate da 20 cm. Riprendete la pasta frolla e stendetela sul piano leggermente infarinato aiutandovi con il mattarello.



8 Utilizzate la pasta frolla stesa per foderare lo stampo per crostate. Rimuovete la pasta in eccesso sui bordi. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.





9 Coprite con un foglio di carta forno e riempite con del riso, dei fagioli o dei pesetti da pasticciare. Infornate per 20 minuti a 180°C.





10 Sfornate la base per la crostata, rimuovete la carta forno con il riso o i pesi e infornate nuovamente per altri 10 minuti o fino a doratura.





- 11** Sfornate il guscio di frolla, estraetelo dallo stampo e fatelo freddare. Farcitelo, quindi, con la ganache al cioccolato bianco.



- 12** Tagliate i lamponi a metà ed inseriteli nella ganache. Spingeteli un pochino affinché vengano leggermente ricoperti dalla ganache stessa.



13 Riponete in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire in tavola.

