DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al doppio cioccolato e lamponi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *+ 50 MINUTI DI RIPOSO*

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di farina + 1 di maizena

300 ml di latte

90 g di cioccolato fondente

4 g di gelatina in fogli.

INOLTRE

250 g circa di lamponi

150 g di cioccolato fondente

20 g di burro

panna montata.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla impastando velocemente tutti gli ingredienti.

Formate una palla, avvolgetela in della pellicola e mettetela in frigorifero, almeno una mezz'oretta.

2 Stendete, con l'aiuto del mattarello, la pasta frolla.

Foderate con la pasta frolla una teglia del diametro di cm. 24, il bordo intorno della frolla deve essere di almeno 4 cm..

Infornate a 180°C per circa 30 minuti (i primi 15 minuti mettete sulla frolla un foglio di carta stagnola con sopra dei fagioli secchi, o altro peso, per evitare che si alzi al centro) .

3 Preparate la crema al cioccolato fondente: nella casseruola mescolate un poco i tuorli con lo zucchero, unite la farina e la maizena e stemperate con il latte.

Fate cuocere per circa 5 minuti mescolando con una frusta a mano.

Quando è pronta unite il cioccolato a pezzi e mescolate bene fino a quando non si scioglie.

4 Quindi aggiungete la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata bene, mescolate bene fino ad avere un composto omogeneo.

5 Rriempite la base di frolla con la crema al cioccolato fondente, e mettete in frigo a rassodare.

6 Mentre il dolce è in frigo, preparare la crema al cioccolato bianco, nello stesso modo di quella al cioccolato fondente.

7 Tirate fuori dal frigo il dolce e mettete sopra la crema (ormai rassodata) i lamponi…..tenendone da parte qualcuno per la decorazione.

8 Quindi versate sopra, lentamente, la crema al cioccolato bianco, e rimettete in frigorifero.

9 Dopo circa una mezz'ora coprire il dolce con una glassa fatta facendosciogliere nel microonde 150 g di cioccolato fondente con circa 20 g di burro.

Spalmate la glassa sulla crostata con una spatola.

10 Quindi decorate a piacere con ciuffetti di panna montata e lamponi.