

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla crema di cioccolato al peperoncino e lamponi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete alla ricerca di un dolce buono, saporito, di gusto deciso e inusuale, vi invitiamo a provare la ricetta della **crostata alla crema di cioccolato al peperoncino e lamponi**, decisamente una delizia per voi e per chi avrà la fortuna di provarla!

Peperoncino infatti esalta il sapore del cioccolato rendendolo pungente e persistente e insieme darà vita, insieme ai lamponi a un mix di sapori davvero unico. Provate questa ricetta, è buonissima! E se siete alla ricerca di altre ricette con i lamponi vi proponiamo: i [medaglioni di frolla](#), perfetti per la merenda o un dolce spuntino!

PER DECORARE

LAMPONI 250 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Una volta preparato il guscio di pasta frolla al cioccolato seguendo le indicazioni della ricetta, farcitelo con la crema di cioccolato al peperoncino.



- 2 Per questa operazione aiutatevi con una sac à poche dotata di un beccuccio a stella per distribuire in modo uniforme ed esteticamente grazioso la crema nel guscio.

Decorate a piacere la superficie della crema con i lamponi freschi precedentemente lavati.



3 Spolverizzate il tutto con abbondante zucchero a velo.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche altra frutta?

Certo, anche le fragole ci stanno benissimo!