

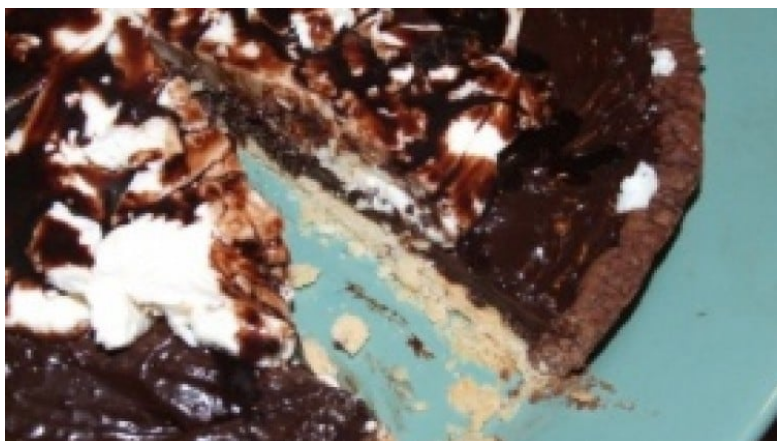
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con ganache e panna cotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

200 g di burro morbido
100 g di zucchero a velo
80 g di uovo
400 g di farina 00
50 g di farina di mandorle.

PER LA GANACHE

300 g di cioccolato al 64 % di cacao
200 ml di panna fresca
50 g di burro.

PER LA PANNA COTTA

200 ml di panna fresca
50 ml di latte
30 g di zucchero
8 g di gelatina in fogli
1 stecca di vaniglia.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: in una ciotola mescolare burro e zucchero, unite le uova poi le farine ed impastare, fate riposare in frigo almeno 2 ore.

Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate rivestito di carta forno, bucherellate il fondo della frolla.

Infornate a 180°C per circa 20 minuti o fino a doratura.

Per la ganache: in una casseruola scaldare la panna e fuori dal fuoco unite il cioccolato fuso, mescolate sempre dal centro, unite il burro morbido e fate freddare poi versare questa crema sulla crostata.



2 Per la panna cotta: scaldare la panna con il latte e la vaniglia, unite lo zucchero.

Unite la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti e mescolare per bene.

Versate in uno stampo più piccolo di quello usato per la crostata foderato di pellicola e fate solidificare in frigo.



3 Una volta pronta sformarla al centro della ganache.

Decorare con poco cioccolato fondente.



