

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tartellette alla crema al cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Che belle e che buone queste **tartellette alla crema al cioccolato**! Durante le festività, soprattutto quelle natalizie, le golosità sulla tavola non possono mancare, e quando si parla di dolci come non parlare di cioccolato? Preparate queste tartellette al cioccolato per chiudere il pranzo di S.Stefano, sono semplici da preparare e molto coreografiche. Poche mosse vi permetteranno di fare una bellissima figura con i vostri parenti e amici che di sicuro non si accontenteranno di prenderne una sola! Se amate poi i dolci a base di pasta frolla, provate anche le crostatine con [crema al limone](#): deliziose!

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare le tartellette alla crema al cioccolato innanzitutto dedicatevi alla la pasta frolla e la crema pasticcera al cioccolato seguendo le relative ricette che troverete cliccando sul link nella lista degli ingredienti.

Stendete la pasta frolla e ricavatene dei dischi sufficientemente grandi da foderare gli stampi da tartellette anche sui bordi.

Imburrate gli stampini da tartellette e foderateli con la pasta frolla.

Ricoprite la pasta frolla con un foglio a misura di carta forno e riempitela con dei fagioli o del riso (a seconda di quello che avete a disposizione in cucina).



**2** Lasciate cuocere i gusci in forno a 200°C per 15 minuti, quindi sfornateli, rimuovete la carta forno con i fagioli ed infornate nuovamente per 10 minuti o fino a quando la pasta frolla risulterà dura e dorata.

Sfornate i gusci di frolla, lasciateli raffreddare, quindi sformateli.

Fate fondere il cioccolato fondente in un pentolino a bagnomaria, quindi distribuitene uno strato sottile sui gusci di pasta frolla.



**3** Trasferite, a questo punto, la crema pasticcera in una sac a poche con la bocchetta stellata e decorate la tartelletta con dei ciuffi di crema pasticcera al cioccolato.



**4** Distribuite, infine, qualche lampono sulla crema pasticcera e spolverate con dello zucchero a velo.

## CONSIGLIO

**Al posto dello zucchero a velo con cosa potrei decorare?**

Se ti piace, potresti usare della farina di cocco, ci sta benissimo!

**Quanto tempo prima posso realizzare questo dolce?**

Anche il giorno prima, conservalo in frigorifero fino a quando non devi servirlo.