

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al ribes e lamponi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150 g di farina
80 g di burro
40 g di zucchero a velo
30 g di zucchero semolato
1 tuorlo
1 uovo
150 g di cioccolato fondente
1 dl di panna fresca da montare
una ventina di lamponi
qualche rametto di ribes
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete nel mixer la farina con il burro a dadini, il tuorlo, un pizzico di sale e lo zucchero a velo. Azionate l'apparecchio e impastate, poi fate una palla di pasta omogenea. Avvolgetela in un foglio di stagnola e fatela riposare in frigo per 30 minuti. Sciogliete a

bagnomaria il cioccolato tritato con la panna. Lasciate intiepidire, unite lo zucchero semolato e l'uovo intero e sbattete con la frusta per amalgamare. Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima e usatela per rivestire il fondo e le pareti di uno stampo da crostata del diametro di 18 cm (a cerniera e antiaderente). Bucherellate la base di pasta con una forchetta. Rivestite con un foglio di carta da forno e riempite con uno strato di fagioli secchi. Cuocete nella parte bassa del forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Riempite la pasta con la crema al cioccolato e rimettete il tutto in forno per altri 15 minuti. Fate raffreddare, sformate la torta e mettetela in frigorifero per un'ora. Decoratela con i lamponi, un po' di ribes sgranato e zucchero a velo.