

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di Pandoro

---

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

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Finito il Natale, la domanda è sempre la stessa: cosa fare con tutto quel [Pandoro](#) avanzato? La soluzione è preparare una **ricetta furbissima e golosa** come questa **crostata di pandoro**. È un dolce che unisce la croccantezza di un guscio di [pasta frolla](#) a un **ripieno incredibilmente morbido e cremoso** a base di **pandoro, panna e cioccolato gianduia**. È l'idea perfetta per trasformare un avanzo in un capolavoro da servire per il **cenone di Capodanno** o per la merenda. Il riciclo in cucina è un'arte, e con il pandoro ti puoi davvero sbizzarrire, preparando per esempio dei velocissimi [Tramezzini di pandoro](#) o una sontuosa [Torta di pandoro](#). Se poi cerchi altre idee per dei dolcetti al cioccolato a tema natalizio,

non perderti le [Pigne al cioccolato](#) o le [Barrette di Natale al cioccolato](#).

## INGREDIENTI PER LA CROSTATA DI PANDORO

PASTA FROLLA rotolo - 1

PANNA FRESCA LIQUIDA 500 gr

CIOCCOLATO GIANDUJA 200 gr

PANDORO 180 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

## COME PREPARARE LA CROSTATA DI PANDORO

- 1 Srotola la pasta frolla e usala per foderare uno stampo per crostate facendola aderire bene ai bordi. Bucherella tutto il fondo con i rebbi di una forchetta.





- 2 Per la "cottura in bianco", copri la frolla con un foglio di carta forno e riempilo con dei legumi secchi (fagioli, ceci) o con le apposite sfere di ceramica. Questo eviterà che la base si gonfi in cottura.

Cuoci in forno statico già caldo a 180°C per circa 20 minuti. A metà cottura, puoi togliere la carta forno con i legumi per far dorare bene anche l'interno. Una volta cotto, sforna il guscio e lascialo raffreddare completamente.



- 3 Prepara la farcia. Mentre il guscio di frolla si raffredda, prepara la crema. Fai sciogliere a

bagnomaria (o nel microonde) il cioccolato gianduia e lascialo intiepidire.

In una ciotola, monta la panna ben fredda con le fruste elettriche. Quando sarà quasi soda, versa a filo il cioccolato gianduia tiepido, mescolando delicatamente con una frusta a mano dal basso verso l'alto per non smontare la panna.



- 4 Prendi il guscio di frolla ormai freddo e riempilo con la farcia al pandoro. Livella bene la superficie con una spatola. Metti la crostata in frigorifero per almeno 1-2 ore per farla rassodare.

Poco prima di servire, fai sciogliere il cioccolato fondente. Taglia la crostata a fette e decora ogni porzione con una golosa colata di cioccolato fuso.



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il mio trucco:** Per un ripieno ancora più aromatico, puoi aggiungere alla crema un bicchierino del tuo liquore preferito, come rum o Grand Marnier, oppure la scorza grattugiata di un'arancia non trattata.

**Consiglio per la frolla:** Se fai la frolla in casa, non lavorare troppo l'impasto, altrimenti diventerà elastico e si ritirerà in cottura. Il riposo in frigo è fondamentale per un risultato friabile e perfetto.

**Zero sprechi:** Con i ritagli di pasta frolla avanzati puoi fare dei deliziosi [biscottini](#) per la colazione. Se ti avanza del cioccolato fondente fuso, versalo su un foglio di carta forno, cospargilo di frutta secca e lascialo solidificare: avrai uno snack golosissimo!

## COME SI CONSERVA LA CROSTATA DI PANDORO

La crostata di pandoro si conserva in frigorifero, coperta con una campana per dolci o pellicola, per 2-3 giorni. Anzi, il giorno dopo è ancora più buona, perché i sapori si saranno amalgamati alla perfezione!