

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla crema di cioccolato al peperoncino e lamponi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete alla ricerca di un dolce buono, saporito, dal 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 danno 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!

INGREDIENTI PER LA FROLLA AL

CIOCCOLATO

FARINA 00 225 gr

CACAO AMARO 25 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO AL

PEPERONCINO

LATTE INTERO 225 gr

PANNA FRESCA 25 gr

AMIDO DI MAIS 10 gr

TUORLO D'UOVO 60 gr

CACAO AMARO 12 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 35 gr

ZUCCHERO 50 gr

BURRO 25 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1,5

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