

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata con crema al cioccolato e chantilly

---

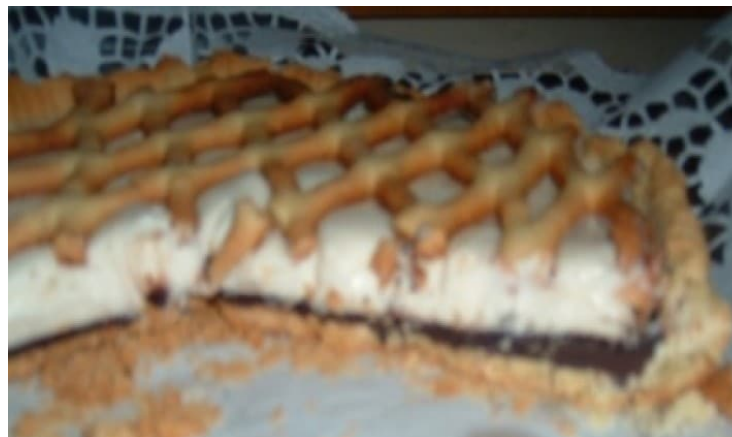
LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



2 tappi di rum poco alcolico (a piacere).

300 g di Nutella.

## PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo ed il tuorlo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Stendete 3/4 della pasta con il mattarello e stendete la pasta sopra uno stampo per crostate da 28 cm imburrate ed infarinata.



**2** Bucherellate il fondo.

Stendete la pasta rimasta e formate la griglia con l'apposito strumento.





**3** Infornare per 30 minuti a 180°C (la griglia infornatela per 10 minuti).



4 Sciogliete nel microonde la Nutella.



5 E versatela sopra la crostata.



6 Mettetein frigo a solidificare.



**7** Per la crema chantilly: portate ad ebollizione il latte con la scorza grattugiata del limone, metà dello zucchero, la vanillina e il sale.

Con la frusta elettrica montare i tuorli con lo zucchero restante e poi unite la farina setacciata.

A questo punto filtrate il latte per togliere le scorze grattugiate e unire mezza fialetta di aroma limone.

Aggiungete il composto al latte bollente lentamente per non formare grumi .

Fate cuocere fino a far addensare la crema. La crema risulterà piuttosto densa, è normale. Portate ad ebollizione mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Alla fine spegnete il fuoco e unire il rum.

Lasciate raffreddare coprendo la crema con la carta trasparente attaccata alla crema stessa per evitare la formazione della pellicina.

Amalgamate alla crema fredda la panna montata poco per volta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.





8 Versate la crema sulla crostate coprite con la griglia.

Se volete potete spolverizzare con zucchero a velo.

