

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

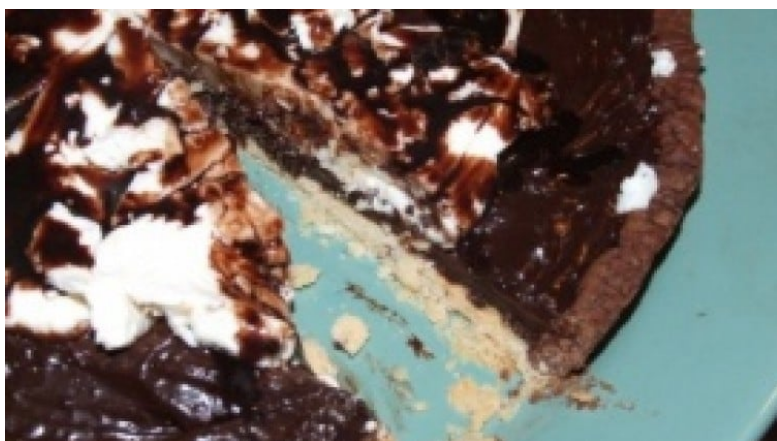
# Crostata con ganache e panna cotta

di: *moka*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## PER LA PASTA FROLLA

200 g di burro morbido  
100 g di zucchero a velo  
80 g di uovo  
400 g di farina 00  
50 g di farina di mandorle.

## PER LA GANACHE

300 g di cioccolato al 64 % di cacao  
200 ml di panna fresca  
50 g di burro.

## PER LA PANNA COTTA

200 ml di panna fresca  
50 ml di latte  
30 g di zucchero  
8 g di gelatina in fogli  
1 stecca di vaniglia.

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: in una ciotola mescolare burro e zucchero, unite le uova poi le farine ed impastare, fate riposare in frigo almeno 2 ore.

Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate rivestito di carta forno, bucherellate il fondo della frolla.

Infornate a 180°C per circa 20 minuti o fino a doratura.

Per la ganache: in una casseruola scaldare la panna e fuori dal fuoco unite il cioccolato fuso, mescolate sempre dal centro, unite il burro morbido e fate freddare poi versare questa crema sulla crostata.



**2** Per la panna cotta: scaldare la panna con il latte e la vaniglia, unite lo zucchero.

Unite la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti e mescolare per bene.

Versate in uno stampo più piccolo di quello usato per la crostata foderato di pellicola e fate solidificare in frigo.



**3** Una volta pronta sformarla al centro della ganache.

Decorare con poco cioccolato fondente.



