

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con semolino e cioccolato fondente

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

400 g di farina
200 g di zucchero
2 uova
200 g di burro.

PER LA CREMA DI SEMOLA

1/2 litro di latte
125 g di semola
6 cucchiaini di zucchero
2 uova
1 cucchiaino di liquore Strega o altro liquore dolce.

200 g di cioccolato fondente da sciogliere con un pò di latte.

PREPARAZIONE

1 Preparare la base di pasta frolla, quindi farla riposare.



2 Nel frattempo, mettere in un pentolino il latte,



3 le uova sbattute precedentemente, lo zucchero e il cucchiaino di Strega. Aggiungere, quindi, il semolino lentamente e girare sempre nello stesso senso senza far attaccare e di conseguenza fare i grumi (non deve essere molto densa).

Farla raffreddare dopo la cottura e, nel frattempo, stendere la pasta frolla nella teglia imburata.



4 Versare la crema di semolino.





5 Cuocere in forno per 35 minuti a 180°C.



6 Questa è la torta dopo cotta, farla raffreddare.

Sciogliere la cioccolata fondevole in un pentolino con un po' di latte, quando sarà un po' tiepida versare la cioccolata sulla torta.



7 Il risultato sarà questo.



