

CROSTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI ROSSI

Se siete del team cioccolato bianco, questa crostata è fatta apposta per voi. La crema rimarrà sempre un pò morbida e si andrà ad amalgamare con la marmellata risultando incredibilmente deliziosa.



INGREDIENTI:

- 1 rotolo di pasta frolla
- 450 g di cioccolato bianco
- 200 ml di panna
- qb. frutti di bosco
- qb. uva bianca senza semi
- 20 g zucchero semolato
- 50 g di cioccolato bianco Emilia Zaini tritato
- Marmellata ai frutti di bosco



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min + 6 h



Porzioni
8

- 1 Cuocete la frolla in una teglia imburrata per circa 20 min avendo cura di cospargerne la superficie con dei ceci secchi, di modo che non si gonfi in cottura;
- 2 Una volta raffreddata spalmarne la superficie con della marmellata ai frutti rossi e lasciare da parte;
- 3 Mettere la panna a sobbollire e aggiungere il cioccolato tritato;

CONSIGLIO

Può essere preparata 2 giorni in anticipo e tenuta in frigorifero.



- 4** Mescolare bene fino a formare una crema e lasciare a raffreddare per 30 min;
- 5** Versare la crema sulla marmellata fino a raggiungere i bordi della frolla emettere in frigorifero a raffreddare per circa 6 ore;
- 6** Decorare con i frutti di bosco, l'uva brinata (rotolare gli acini di uva nello zucchero) e il cioccolato bianco tritato.