

## CROSTATA EXTRA FONDENTE DI NATALE

*Una torta bella e da mangiare con gli occhi: deliziosa in ogni stagione e momento della giornata, grazie alla ricca decorazione, si trasforma in un dessert buono ed elegante, da presentare nei vostri pranzi e cene di Natale*



### INGREDIENTI:

#### Per la frolla al cioccolato:

- 85 g di burro salato
- 20 g di burro
- 35 g di zucchero
- 1 tuorlo
- 140 g di farina 00
- 35 g di cacao in polvere Emilia Zaini
- una manciata di legumi per la cottura

#### Per la ganache al cioccolato:

- 230 g di cioccolato 70% Emilia Zaini tritato
- 200 ml di panna

#### Per la decorazione:

- 50 g di cioccolato fondente 70% tritato Emilia Zaini
- biscotti di panpepato glassati



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
20 min + 6 h



Porzioni  
8

- 1 Per fare la frolla: in una ciotola mescolare la farina con il cacao e, in un'altra montare il burro con il tuorlo e lo zucchero. Mescolare i due composti fino ad ottenere un impasto liscio, coprire con della pellicola e mettere in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

### CONSIGLIO

potete prendere dei biscotti allo zenzero pronti e decorarli con della glassa da zucchero oppure rifarli ex novo

- 2** Spennellare di burro la tortiera, adagiare, livellandolo, l'impasto della frolla e mettere la tortiera in freezer per 20 minuti
- 3** Preriscaldare il forno a 200°C e cuocere la frolla, riempiendone il fondo con dei legumi e coprendo con un foglio di alluminio, per 15 minuti; rimuovere l'alluminio e cuocere per altri 5 minuti.
- 4** Preparare ganache al cioccolato: Sciogliere la cioccolata a bagnomaria; aggiungere poi la panna e mescolare bene fino ad ottenere una crema liscia e omogenea;
- 5** Versare la ganache sulla frolla fino a raggiungerne i bordi e lasciare in frigorifero per circa 6 ore;
- 6** Decorare con cioccolato fondente tritato e con i biscotti glassato al panpepato