

CROSTATA AL CIOCCOLATO E LAMPONI

Una crostata di effetto, facilissima e veloce da preparare.



INGREDIENTI:

- un rotolo rettangolare di pasta frolla *
- 300 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 200 g di panna liquida
- 3 tuorli
- 40 g di burro
- una manciata di fagioli
- 300 g di lamponi 2 vaschette)
- menta per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 min + 30
min riposo



Porzioni
8 persone

1 Preriscaldare il forno a 200°C, prendere una teglia, imburrare e ricoprirla con la frolla. Bucherellarla con una forchetta, aggiungere i fagioli sulla sua superficie di modo che non si gonfi in cottura, e cuocerla per circa 20 minuti.

2 Tritare il cioccolato e metterlo in una ciotola, scaldare la panna e versala sul cioccolato, mescolare bene in modo da rendere omogeneo il composto; aggiungere le uova e il burro e amalgamare bene. Versare il composto sulla base e lasciar raffreddare.

3 Decorare con i lamponi e la menta e servire.

CONSIGLIO

Al posto dei lamponi potete mettere delle pere, mettendole a cuocere in acqua e zucchero fino a che diventeranno tenere. Oppure del caramello salato. La frolla può essere acquistata.



*per la frolla: 250g farina, 70 g zucchero a velo, 1 uovo, 130 g di burro freddo a tocchetti; mescolare velocemente lo zucchero e la farina al burro, aggiungere l'uovo, fare una palla e mettere in frigo a riposare per 1h circa. Stendere un rettangolo lungo e stretto con l'aiuto di un mattarello.