

## CROSTATA AL CIOCCOLATO CON SALSA AL CAFFÈ

*Gli anni '50 sono quelli del boom economico, tornano ricette sontuose ora alla portata di molti, per celebrare questa nuova prosperità si riutilizzano ingredienti ricchi come burro, zucchero e naturalmente tanto cioccolato, come per questa buonissima crostata al caffè.*



### INGREDIENTI:

**350 g** farina  
**200 g** burro  
**170 g** zucchero  
**1** cucchiaino scorza di limone  
**1** tuorlo  
**1** pizzico di sale  
**100** cioccolato fondente Emilia  
**100** farina bianca  
**100** burro  
**130** zucchero  
**1 lt** latte  
**1,5 dl** caffè  
**1 dl** panna  
**75 g** zucchero  
**1** cucchiaino di fecola  
**q.b.** panna montata per decorare



Difficoltà  
**DIFFICILE**



Preparazione  
**90 min**



Porzioni  
**8**

**1**

Per la pasta frolla: lavorare assieme lo zucchero, il tuorlo, il burro ammorbidito, la scorza di limone e il sale. Unire poco per volta la farina e impastare bene, quindi fare una palla con l'impasto, coprire con un tovagliolo e riposare al fresco per mezz'ora.

### CONSIGLIO

Prima di servire decorare con abbondante panna montata e un cucchiaino di salsa al caffè.

**2**

Per la crema: in una casseruola, scaldare il latte e unire il cioccolato tritato. Lasciar sciogliere mescolando con una frusta, spegnere e tenere da parte. In una casseruola sciogliere il burro, lo zucchero, la farina e 2 cucchiaini di latte e il cacao. Mescolare bene quindi incorporare poco a poco tutto il latte. Cuocere a fuoco vivace sino all'ebollizione. Cuocere per un minuto, poi spegnere e lasciare raffreddare. Imburrare una tortiera di 25 cm di diametro. Su un piano infarinato stendere un disco di pasta del diametro di circa 28 cm. Foderare la teglia con la pasta, quindi ripiegare la pasta in eccesso verso l'interno e pizzicare il bordo. Versare la crema e infornare a 180° per 30 minuti.



- 3** Nel frattempo preparare la salsa al caffè: sciogliere la fecola nella panna e portarla ad ebollizione. Unire il caffè e lo zucchero e lasciar addensare per qualche minuto, mescolando con una frusta. Sfornare la crostata e lasciarla raffreddare.