

TORTINA CIOCCOLATO E LAMPONI

Il cioccolato fondente 70% e il lampone. Una frolla sablé, molto friabile, accoglie una golosa ganache. Questa monoporzione, che ricorda una crostatina, è perfetta per concludere una cena di coppia o un pranzo in famiglia.



INGREDIENTI:

Per la frolla sablé

250 g. burro

120 g. zucchero a velo

50 g. uovo

8 g. vaniglia

2 g. sale

370 g. farina 00

Per la gelée al lampone

100 g. purea di lamponi

25 g. zucchero

4 g. colla di pesce

20 g. acqua

Per la ganache al cioccolato fondente

75 g. panna fresca

50 g. cioccolato fondente 70%



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
50 min



Porzioni
4

1

Per realizzare la tortina al cioccolato e lamponi iniziate dalla frolla: impastate burro, zucchero, vaniglia e sale. Unite a questo composto l'uovo e infine la farina. Impastate rapidamente e stendete l'impasto a uno spessore di almeno 3 mm. Fatelo riposare almeno 1h in frigorifero. Prendete ora una teglia foderata di carta forno su cui porrete 4 coppapasta. Cominciate a foderare gli stampi. Ponete in freezer per 5 minuti in modo che l'impasto si solidifichi bene. Infornate quindi per 20 minuti a 170 C°.

CONSIGLIO

In questa ricetta potete sostituire al cioccolato fondente un altro tipo di cioccolato: ad esempio, quello bianco che unirete alla panna fresca per ottenere la ganache con la quale riempirete le vostre tortine. Inoltre, in alternativa alla purea di lamponi potete utilizzare una confettura extra di lamponi.



- 2** Nel frattempo, per ottenere la gelée al lampone frullate la purea di lamponi per qualche secondo. Mettete a reidratare la colla di pesce nell'acqua, sciogliete lo zucchero nella purea riscaldata e aggiungetevi la colla di pesce. Una volta sfornate le tortine, fatele raffreddare e disponetele su un piano d'appoggio. Con l'aiuto di un cucchiaino versate in ognuna uno strato di gelée al lampone.



- 3** Preparate ora la ganache: portate a bollire la panna e versatela sul cioccolato fondente già sciolto a bagnomaria. Mescolate per ottenere un composto liscio e omogeneo. Con la sacca da pasticciare riempite le tortine. Mettete in frigo per 2 ore o in freezer per 30 minuti prima di servire.

