

## CROSTATA AL CIOCCOLATO E MORE

*Chi guarda la torta al cioccolato e more non può immaginare che una torta così bella sia anche facilissima da realizzare, chi l'assaggia poi rimarrà estasiato dal gusto. Una crostata al cacao con morbida ganache al cioccolato e quella punta di giusta acidità data dalle more. La torta al cioccolato e more è proprio un dolce ben riuscito*



### INGREDIENTI:

#### per la frolla al cacao:

**200 g** di farina tipo 1 (o tipo 0)

**100 g** di burro

**90 g** di zucchero a velo

**30 g** di nocciole Piemonte

**15 g** di cacao Emilia

**1** uovo

**1** pizzico di sale

#### per farcire e decorare:

**260 g** di cioccolato fondente extra Emilia Zaini,

**110 g** di panna fresca liquida

**1** confezione di gocce di cioccolato fondente extra Emilia Zaini

**200 g** di more

**40 g** di scorzette d'agrumi candite



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
30 min + 3  
ore



Porzioni  
**6**

- 1 Per preparare la *tarte al cioccolato e more* iniziate dalla frolla al cacao: lavorate in planetaria il burro morbido utilizzando il gancio K, aggiungete lo zucchero a velo e l'uovo, procedete a velocità media fino ad ottenere una crema omogenea. Unite le nocciole tostate e ridotte in fine granella e 50 g della farina. Formate l'impasto della frolla amalgamando a bassa velocità i 150 g di farina restanti, setacciati insieme al cacao e al pizzico di sale. Riponete l'impasto in frigo con pellicola per alimenti a contatto per almeno 2 ore.

### CONSIGLIO

Dopo aver messo la pasta frolla nello stampo, bucherellate la base con i rebbi di una forchetta, rivestitela con carta forno e pesetti.



- 2** Stendete la pasta frolla al cacao utilizzando un mattarello, su un piano leggermente infarinato, arrivando allo spessore di 3 mm.  
Rivestite con la frolla uno stampo rotondo imburrato da 22 cm di diametro e alto 4 cm. Conservate la tortiera in frigo in attesa che il forno raggiunga la temperatura di 160°C, infornate la base della *tarte* in modalità ventilata, lasciando uno spiraglio dello sportello del forno aperto per far fuoriuscire il vapore. Sfornate dopo circa 20-25 minuti e lasciate raffreddare prima di estrarre la *tarte* dallo stampo.
  
- 3** Preparate la *ganache* che servirà a farcire la *tarte* cotta: versate in una ciotola la panna e il cioccolato tritato, ponete il recipiente a bagnomaria e mescolate con una spatola fino ad ottenere un'emulsione lucida ed omogenea.  
Versate la crema di cioccolato all'interno del guscio di frolla, lasciate cristallizzare in frigo per un'ora.  
Decorate la superficie della *tarte* con le gocce di cioccolato fondente extra, le more e i canditi di agrumi. Servite a temperatura ambiente.