

CROSTATA AL TÈ' MATCHA E CIOCCOLATO FONDENTE

La crostata al tè matcha e cioccolato fondente unisce la forma di una torta tradizionale come la crostata, che si realizza con facilità, con un ingrediente speciale come il tè matcha, tè verde in polvere, che ben si abbina alla cremosità del ripieno al cioccolato fondente. Il guscio di pasta frolla al matcha con la cottura assume un colore verde-ambrato. Il contrasto con la crema fondente dona al dolce un bell'effetto estetico. Questa ricetta profumata, oltre ad essere molto golosa, contiene anche i benefici del tè matcha: la polvere di tè è infatti ricca di polifenoli, sostanze antiossidanti che fanno bene alla salute.



INGREDIENTI:

Per la frolla al tè matcha:

250 g farina
10 g tè matcha
150 g burro
100 g zucchero a velo
40 g tuorli (2 tuorli)
2 g sale

Per la crema pasticcera al cioccolato:

2 uova
120 g zucchero semolato
40 g amido di mais
500 g latte
100 g cioccolato extra fondente al
 70% Emilia Zaini



Difficoltà
 MEDIA



Preparazione
 150



Porzioni
 8

1

Per preparare la crostata al tè matcha e cioccolato fondente cominciate dalla frolla. Nella planetaria setacciate la farina, lo zucchero, il sale e il tè matcha con il burro a temperatura ambiente tagliato a tocchetti. Una volta assorbito il burro aggiungete i due tuorli.

CONSIGLIO

Quando ritirate la frolla dal frigo ammorbiditela con le mani per scaldarla. Stendete poi la pasta non troppo sottile in modo che tenga bene il peso della crema al cioccolato. Per la decorazione finale potete spolverizzare la vostra crostata con del tè matcha per un risultato estetico d'effetto.



- 2** Lavorate il composto ottenuto, prima aiutandovi con un mattarello e poi con le mani, fino a farne un panetto. Ricopritelo di pellicola e lasciate riposare 1 ora in frigorifero.



- 3** Preparate intanto la crema pasticcera al cioccolato: in una ciotola sbattete le uova e lo zucchero con una frusta. Aggiungete l'amido precedentemente setacciato. Scaldate il latte nel frattempo, e tritate il cioccolato. In una casseruola unite il latte alla crema di uova e zucchero e cuocete fino a raggiungere la giusta consistenza. Togliete dal fuoco. Aggiungete ora il cioccolato spezzettato. Meschiate fino ad ottenere un composto omogeneo. Fate raffreddare la crema in frigorifero coperta con della pellicola a contatto. Passato il tempo necessario, stendete la pasta frolla a disco. Rivestite uno stampo antiaderente da crostata da 22 cm di diametro facendo risalire la pasta sul bordo. Versate la crema pasticcera al cioccolato ormai fredda nello stampo.



- 4** Con la restante pasta frolla ricavate delle strisce della larghezza di 1 cm circa con una rotella tagliapasta dentellata. Incrociatele sulla superficie disegnando il classico intreccio della crostata. Infornate per 35 minuti a 170 gradi.

