



Emilia 

CROSTATA AI CIOCCOLATI PER LE FESTE

Una torta di effetto per le feste, ma di facile realizzazione



INGREDIENTI:

- **Per la frolla:**
- **250g** farina
- **70 g** zucchero a velo
- **1** uovo
- **130 g** di burro freddo a tocchetti
-
- **Per la crema frangipane al cioccolato:**
- **100 g** di burro di centrifuga
- **1** uovo grande
- **100 g** di zucchero a velo
- **100 g** di farina di mandorle
- **15 g** di cacao amaro Emilia Zaini
-
- **Per la ganache al cioccolato:**
- **250 g** di cioccolato fondente al 70% Emilia Zaini
- **250 ml** di panna fresca liquida
- **30 g** di Burro
-
- **Per la crema al cioccolato bianco:**
-
- **250 g** Latte intero
- **2** Tuorli
- **250 g** Cioccolato bianco Emilia Zaini
- **15 g** Farina 00
- **50 g** Zucchero
-
- **Per decorare:**
- scaglie di cioccolato fondente tritato



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
75 min +
riposo



Porzioni
6



- 1** Per la frolla: mescolare velocemente lo zucchero e la farina al burro, aggiungere l'uovo, e impastare fino a formare una palla; mettere in frigo a riposare per 1h circa. Stendere un rettangolo lungo e stretto con l'aiuto di un mattarello; preriscaldare il forno a 180°C, prendere una teglia, imburrare e ricoprirla con la frolla. Bucherellarla con una forchetta;
- 2** Per la frangipane al cioccolato: Versate il burro morbido in una ciotola dai bordi alti e, con le fruste elettriche, montate il burro fino a renderlo chiaro e spumoso, quindi unite l'uovo precedentemente sbattuto in due o tre riprese senza smettere di montare; aggiungete poi lo zucchero a velo e, mescolando dal basso verso l'alto, per non smontare il composto, unite la farina di mandorle insieme al cacao setacciato
- 3** Versare la crema sulla crostata e cuocere per circa 40 minuti a 180°; far raffreddare;
- 4** Per la ganache al cioccolato: tritare il cioccolato; in un pentolino versare la panna e il burro a tocchetti e cuocere a fiamma moderata, appena sfiora il bollore unire il cioccolato fondente e mescolare; appena il cioccolato sarà quasi interamente sciolto, togliere dal fuoco e mescolare. Far raffreddare.
- 5** Per la crema al cioccolato bianco: in una ciotola sbattere lo zucchero con le uova, in un pentolino scaldare il latte e aggiungere setacciando, la farina, aggiungere l'uovo con lo zucchero e far addensare il tutto per circa 15 min. fuori dal fuoco Aggiungere il cioccolato bianco a scaglie e mescolare fino a quando non sarà stato completamente incorporato alla crema.
- 6** Con una spatola versare la crema al cioccolato bianco sulla torta, lasciando 3 cm circa di frangipane nei bordi; con l'aiuto della sac a poche decorare i bordi della frangipane con dei ciuffi di ganache al cioccolato. Decorare la torta trasversalmente, su uno dei lati con il cioccolato tritato;

CONSIGLIO:

la crema al cioccolato bianco può essere sostituita con della panna montata o della crema chantilly;