Crostata cioccolato e lamponi



Oggi ciao dieta proprio! Basta ho voglia di una cosa buona e golosa e allora Crostata cioccolato e lamponi… mmmh ho già l’acquolina!
La preparo in realtà perchè ho un invito a cena da amici e, ovviamente, non posso presentarmi con un dolcetto light o qualche esperimento dei miei…

Beh speriamo che piaccia… a me si!
Vi racconto la ricetta della mia Crostata cioccolato e lamponi:

- 150 g cioccolato fondente
- 100 g panna
- 250 g farina 00
- 30 g cacao amaro in polvere
- 120 g burro
- 120 g Zucchero al Velo
- 2 tuorli d’uovo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino Lievito Pane degli Angeli
- 2 confezione Lamponi freschi
- 1 foglio Foglia d’oro edibile (opzionale)

Per preparare la frolla al cacao amalgamo tutte le polveri in una ciotola ben capiente. Aggiungo poi il burro morbido ed i tuorli d’uovo ed impasto velocemente fino a che gli ingredienti siano tutti ben amalgamati. Col mio impasto appena ottenuto faccio una palla che avvolgo con della pellicola e ripongo in frigo a riposare per mezzora.

Intanto imburro ed infarino una teglia per crostate. Passata la mezzora recupero la pasta che stendo e metto in teglia, con i rebbi della forchetta bucherello un po’ la base dell’impasto, ricopro con un foglio di carta da forno e sopra ci ripongo dei ceci secchi per fare la cottura in bianco.
Metto in forno per 20 minuti a 180°

Cotta la base la lascio a raffreddare.
Passo ora alla preparazione della Ganache al cioccolato che mettere all’interno della base della crostata.
Trito abbastanza grossolanamente il cioccolato. In un pentolino verso la panna e porto ad ebollizione, levo dal fuoco e ci verso dentro il cioccolato, con una

frusta giro e faccio sciogliere la cioccolata fino ad ottenere una crema omogenea, ganache pronta, la faccio stemperare un po’ e intanto lavo ed asciugo i miei lamponi.

Pronti tutti i miei ingredienti posso finalmente assemblare il mio dolce.
Ripongo la crostata su di un piatto da portata, all’interno spalmo la ganache ancora tiepida e sopra dispongo ordinatamente i lamponi partendo dall’esterno.
Tocco finale qua e la adagio anche qualche pezzetto di foglia d’oro.