

Crostata al cioccolato

<https://www.lacucinaimperfetta.com/crostata-al-cioccolato/>



Preparazione: **1 h**



Cottura: **35 min**



Tempo totale: **1 h 35 min**



Difficoltà: **media**



VEGETARIANA

La **crostata al cioccolato** che vi presento oggi è una delle torte più golose del maestro Ernst Knam. La crostata al cioccolato può essere realizzata in tanti modi diversi ma questa è veramente un tripudio di golosità sia per gusto che per consistenza. **Un guscio di friabile pasta frolla al cacao che racchiude una crema vellutata e scioglievole dal sapore intenso e inebriante.** Una delizia senza pari che conquisterà tutti gli amanti del cioccolato fondente. Non è una ricetta veloce né tanto meno facile, ma con un po' di pazienza e di attenzione il risultato è garantito. Ogni preparazione prevista è infatti alla portata di tutti se fatta in modo ordinato e organizzato; potete ad esempio preparare la pasta frolla il giorno prima e conservarla in frigorifero avvolta nella pellicola. E' perfetta da servire come **dessert alla fine di un pranzo o di una cena o come merenda golosa** che farà impazzire i vostri bambini. Per ottenere un'ottima pasta frolla ricordatevi di non lavorarla troppo per evitare che diventi dura e di farla riposare prima di stenderla. Vi consiglio inoltre di non rinunciare alla bacca di vaniglia, che regala un profumo meraviglioso alla crema, e di usare un buon **cioccolato fondente**

perchè è lui l'unico vero protagonista di questo dolce!! Restando in tema di golose ricette del maestro Knam, provate anche la sua deliziosa [Antica](#)!!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



Per la pasta frolla al cacao

- farina 00 200 g
- burro 125 g
- zucchero semolato 125 g
- uova 1
- cacao amaro 40 g
- lievito per dolci 1 g
- sale 2 g

Per la crema

- latte 250 g
- tuorli 60 g
- zucchero semolato 45 g
- fecola di patate 15 g
- farina di riso 8 g
- bacca di vaniglia mezza

Per la ganache al cioccolato

- cioccolato fondente 340 g
- panna fresca 250 g

PROCEDIMENTO

COME FARE LA CROSTATA AL CIOCCOLATO

1

Mettete in una ciotola lo zucchero, il sale e il burro morbido e lavorate con una forchetta. Unite l'uovo e amalgamate bene il tutto e da ultimo setacciate all'interno la farina, il cacao e il lievito e amalgamate grossolanamente.



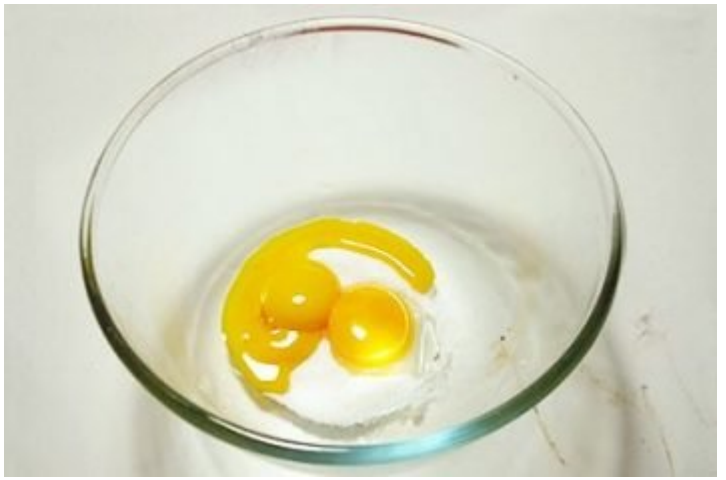
2

Spostate l'impasto su di una spianatoia e lavoratelo velocemente fino ad ottenere un panetto omogeneo che avvolgerete nella pellicola e metterete in frigorifero a riposare.



3

Nel frattempo preparate la crema. Versate in una pentola il latte con il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza e portate a bollore. A parte, in una ciotola, sbattete lo zucchero e i tuorli.



4

Unite la farina di riso e la fecola e incorporatele con una frusta, quindi versateci sopra il latte caldo filtrato.



5

Spostate il composto nella pentola e fate addensare a fiamma media, mescolando per non fare formare. Versate la crema ottenuta in una ciotola e cospargetela di zucchero semolato per non fare formare la patina superficiale. Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela con il mattarello su di un piano abbondantemente infarinato, poi adagiatela in uno stampo da crostata del diametro di 22 cm ca. e di almeno 4 di altezza imburato e infarinato. Vi consiglio di sistemare sulla base un disco di carta da forno.



6

Portate a bollore la panna e scioglietevi dentro il cioccolato fondente, poi versate la ganache nella ciotola con la crema e amalgamate bene il tutto. Versate la crema nel guscio di pasta frolla.



7

Eliminate dal bordo la pasta in eccesso e con la pasta avanzata ricavate delle strisce e sistematele sulla crema per formare una griglia. Cuocete in forno preriscaldato a 175° per circa 35 minuti, quindi fate raffreddare la crostata prima di toglierla dallo stampo e adagiatela su di un piatto da portata.



CONSERVAZIONE

Potete conservare la crostata la cioccolato per 1 giorno a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, ma per i successivi 2 giorni dovrete tenerla in frigorifero coperta dalla pellicola.

Il panetto di pasta frolla può essere invece tenuto in frigorifero per un paio di giorni avvolto nella pellicola o in freezer per 1 mesetto.