





Crostata di cioccolato e more

<https://www.lacucinaimperfetta.com/crostata-di-cioccolato-e-more/>



-  Preparazione: **35 min**
-  Cottura: **25 min**
-  Tempo totale: **1 h**
-  Difficoltà: **media**

 VEGETARIANA

La **crostata di cioccolato e more** è un golosissimo dessert. L'abbinamento tra cioccolato e more è veramente delizioso e azzeccato e io lo trovo particolarmente elegante.

Durante le vacanze di Natale volevo preparare una torta a base di cioccolato e lamponi ma purtroppo non sono riuscita a trovare questi ultimi ed ho optato per le more, con qualche timore. Devo dire che il risultato mi ha davvero colpito quindi vi consiglio di provare questa crostata di cioccolata e more! La pasta frolla che ho utilizzato è quella della [crostata al cioccolato](#) di Knam. Felice giornata!

Ricetta Crostata di cioccolato e more

Ingredienti per 8 persone

Per la frolla al cioccolato

- 200 gr. di farina 00
- 40 gr. di cacao
- 1 gr. di lievito per dolci
- 1 uovo
- 125 gr. di burro
- 125 gr. di zucchero
- 2 gr. di sale

Per la ganache al cioccolato

- 300 gr. di panna fresca
- 250 gr. di confettura di more
- 250 gr. di cioccolato fondente
- 30 gr. di burro

Come fare la crostata di cioccolato e more

Procedimento

Per preparare la crostata di cioccolato con le more partite dalla pasta frolla al cacao, lavorate in una ciotola il burro morbido e lo zucchero.



Unite l'uovo e amalgamate il tutto.



Aggiungete anche farina e cacao e impastate grossolanamente.



Spostate l'impasto su di un piano e compattatelo bene. avvolgete la frolla nella pellicola e mettete in frigorifero.



Mettete sul fuoco la panna e la confettura di more e portate a bollore.



Unite il cioccolato spezzettato e il burro e fate sciogliere bene il tutto. Fate raffreddare a temperatura ambiente.



Stendete la pasta frolla su di un piano ben infarinato.



Adagiatela in uno stampo di 22 cm di diametro imburrato e con la base rivestita di carta da forno. Bucherellate con una forchetta e ricoprite con la carta forno sulla quale metterete dei legumi. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Togliete la carta e cuocete ancora per 10 minuti.



Fate intiepidire la frolla prima di toglierla dallo stampo e adagiarla su un piatto da portata.



Versate nel guscio di frolla fredda la crema al cioccolato e fatela addensare in frigorifero.



Ricoprite la crostata con le more e conservatela in frigo fino al momento di servirla.

[Giuliana Manca](#)
