

## L'Antica di Knam

<https://www.lacucinaimperfetta.com/lantica-di-knam/>



Preparazione: **40 min**



Cottura: **20 min**



Tempo totale\*: **1 h**



Difficoltà: **media**

**\*NOTE:** + il tempo di riposo in frigorifero



VEGETARIANA

L'**Antica di Knam** è una golosa crostata con pasta frolla integrale, confettura di lamponi e ganache al cioccolato fondente. E' uno dei grandi classici del re del cioccolato Ernest Knam e prende il nome dalla sua prima pasticceria, l'Antica Arte del Dolce.

E' un dolce davvero godurioso perfetto per gli amanti del cioccolato e per stupire con qualcosa di irresistibile i vostri commensali. Per gustarla al meglio lasciatela a temperatura ambiente una quarantina di minuti prima di servirla (come suggerisce lo stesso Knam). Vi lascio anche il link della sua favolosa [crostata al cioccolato](#).

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI



### Per la pasta frolla

- farina 00 120 g
- farina integrale 120 g
- burro 125 g
- zucchero semolato 125 g
- uova 1
- lievito per dolci 5 g
- bacca di vaniglia
- sale 1 pizzico

### Per la ganache

- cioccolato fondente 300 g
- panna fresca 220 g

### Per la farcia

- confettura di lamponi 320 g

### Per completare

- lamponi freschi 120 g

## PROCEDIMENTO

### COME FARE L'ANTICA DI KNAM

---

1

Lavorate in una ciotola capiente il burro morbido e lo zucchero, quindi unite l'uovo, i semi di 1/2 bacca di vaniglia e il pizzico di sale e lavorate ancora.



2

Aggiungete le due farine e il lievito e impastate, poi avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola e mettete in frigo a riposare per circa 1 ora.



3

Versate la panna in una tegame e portate a bollore, poi unite il cioccolato spezzettato e fatelo sciogliere perfettamente.



---

4

Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello su un piano ben infarinato. Ricoprite la base di uno stampo rivestito di carta da forno del diametro di circa 24 cm facendo attenzione a non fare troppo basso il bordo perchè in cottura tenderà un po' ad abbassarsi e c'è tanta farcia (il mio era troppo basso). Stendete sulla base la confettura.



---

5

Cuocete in forno preriscaldato a 175° per circa 20 minuti. Fate raffreddare e togliete la frolla dallo stampo. Adagiatela sul piatto da portata e solo quando si sarà completamente raffreddata versate la ganache al suo interno.

Mettete l'Antica di Knam in frigorifero e quando la ganache si sarà solidificata completate con il lamponi freschi.





---

Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758