



Crostata di cioccolato e menta

26 Marzo 2020



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
750K

NOTE
5 ORE E 30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER LA BASE

120 g di Burro

300 g di Biscotti secchi al cioccolato

50 g di Cioccolato fondente

20 g di Zucchero integrale di canna

PER LA FARCITURA

500 g di Ricotta vaccina

300 ml di Panna fresca da montare

200 ml di Sciroppo alla menta

4 cucchiaini di Latte

100 g di Zucchero a velo

15 g di Colla di pesce (fogli)

PER LA DECORAZIONE

30 g di Cioccolato fondente

100 ml di Panna montata

8 Ciliegie sotto spirito

Preparazione

- Preparate la base. Sciogliete il burro in un pentolino, su fuoco bassissimo, quindi aggiungete il cioccolato spezzettato finemente e mescolate perché si sciolga del tutto, poi spegnete subito.
- Con il mixer sbriciolate i biscotti, trasferiteli in una ciotola, aggiungete lo zucchero e il cioccolato fuso e mescolate bene, fino a ottenere un composto omogeneo ma bricioloso.
- Rivestite il fondo di una tortiera a cerniera del diametro di 24 cm con carta da forno e imburrate i bordi. Distribuite il composto di biscotti e burro sulla base, attaccandolo anche al bordo di modo che venga bello alto; premete bene con il dorso di un cucchiaio in modo da formare uno strato compatto, quindi riponete in frigo per circa un'ora.
- Lasciate in ammollo la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. Nel frattempo fate scaldare un po' il latte. Spegnete e stemperate nel latte la gelatina strizzata; poi versate il liquido in una ciotola capiente, perché si intiepidisca ma non si addensi.
- In una ciotola capiente setacciate la ricotta, unite lo sciroppo alla menta, più di metà dello zucchero a velo e mescolate bene con una frusta a mano.
- Montate la panna usando le fruste elettriche, a metà aggiungete poco alla volta lo zucchero a velo avanzato, setacciandolo.
- Quando il preparato con la gelatina si è un po' intiepidito, aggiungetevi prima una piccola quantità di ricotta e poi, poco alla volta, tutto il resto, sempre mescolando. Unite alla fine la panna montata, usando una spatola e girando con delicatezza dal basso verso l'alto. Versate la farcia nello stampo livellando bene la superficie e lasciate in frigo per 5 ore.
- Una mezzora prima di servire mettete in freezer il cioccolato fondente. Servite la vostra crostata, dopo averla guarnita con ciuffetti di panna montata, ciliegie sotto spirito e una grattugiata del cioccolato fondente, appena tolto dal freezer.

Carla Marchetti