

Crostata al cioccolato e pompelmo rosa (Dolci)



Preparazione

Su una tortiera dal 20 cm stendete una base di pasta frolla e fate anche i bordi. Coprite la pasta con un foglio di carta da forno, riempitelo di fagioli e cuocete nel forno caldo a 200° per 10 minuti. Scoprite la pasta, rimettete lo stampo in forno per cinque 10 minuti e terminate la cottura del guscio. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con la panna, poi toglietelo dal fuoco e incorporate due rossi d'uovo e due cucchiaini di zucchero. Montate a neve i bianchi e amalgamateli un cucchiaino alla volta nella crema di cioccolato. Versate la crema al cioccolato nel guscio di frolla, paregiate la superficie e lasciate raffreddare completamente. Preparate la crema di pompelmo: spremete il succo di tre pompelmi e portatelo a ebollizione in una casseruola con il burro e lo zucchero rimasto. Sbattete leggermente le uova rimaste, aggiungete a filo la miscela di succo di pompelmo, trasferite la crema nella casseruola e cucinatela mescolando finché si addensa fino a nappare il dorso del cucchiaino. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere nella crema calda. Quando sarà tiepida, versatela sullo strato di cioccolato, fate raffreddare e trasferite la torta in frigo per almeno tre ore. Sbucciate i pompelmi rimasti al vivo e separati i singoli spicchi con un coltellino affilato. Guarnite il dolce con gli spicchi di pompelmo appena prima di servirlo.

Consigli

Attendete che la crema al cioccolato si sia ben raffreddata prima di completare il vostro dolce con la crema al pompelmo. Eviterete così che, complice il calore, le due farciture si mescolino o confondano tra di loro, compromettendo il piacevole effetto ottico e cromatico che al contrario questo dolce offre.

Curiosità

La cottura del guscio di pasta frolla prima della farcitura della crostata si chiama "in bianco". Cuocere il guscio in bianco è necessario quando si intende farcire una pasta frolla con creme o aggiunte di frutta che, al contrario, non necessitano di cottura in forno. L'operazione consiste nel coprire la frolla con un foglio di carta da forno e successivamente con abbondanti legumi secchi. Questo permetterà al guscio di rimanere piatto in modo uniforme, senza gonfiarsi o dar vita a spiacevoli bolle che renderebbero poi la farcitura abbastanza complicata.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta frolla 300 grammi

Cioccolato fondente 100 grammi

Panna per dolci (4 cucchiaini di panna fresca)

Uova 7 unità

Pompelmi rosa 5 unità

Burro 150 grammi

Zucchero 200 grammi

Colla di pesce 10 grammi