



Crostata alla crema di cioccolato e zenzero candito

[Del 17/12/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Crostate](#)]

Ingredienti: 6/8 persone: 300 g di pasta frolla, 200 g di cioccolato fondente, 150 g di panna fresca, 50 g di latte, 50 g di zenzero candito, 1 uovo, cacao in polvere, 20 g di burro.

Imburrare uno stampo da crostata con fondo removibile e stendere la pasta frolla in uno spessore di 2 mm: fatela aderire bene sul fondo e sulle pareti. Pareggiare i bordi con un matterello e trasferirla in frigorifero per 30 minuti. Punzecchiare il fondo della crostata con una forchetta e cuocerla, nel forno già caldo, a 200°C per 10 minuti. Spezzettate finemente il cioccolato. Portare ad ebollizione in una casseruola il latte e la panna. Unite il cioccolato, togliere subito la casseruola dal fuoco e mescolare a lungo con la frusta fine ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Eliminare lo zucchero dallo zenzero candito, tritarlo molto finemente e mescolatelo al composto. Battere l'uovo, incorporatelo perfettamente alla crema di cioccolato e versatela nella pasta precotta; Abbassate la temperatura del forno a 160° e cuocere la crostata per 18 minuti circa. Sformate delicatamente la torta e fatela intiepidire. Spolverizzare la crema di cioccolato con il cacao e guarnitela con qualche petalo di zenzero candito. Servire la torta tiepida o fredda.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]