



Crostata con crema di cioccolato

[Del 01/06/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Crostate](#)]

Ingredienti: 6 persone: 450gr di pasta frolla, 250gr di amarene sciroppate, 50gr di burro, 200gr di cioccolato fondente tritato, 1l di panna fresca, cacao in polvere, panna montata per guarnire.

Preriscaldate il forno a 180°. Imburrate una teglia rotonda dal diametro di 28 cm. Su di un piano di lavoro infarinato, stendete la pasta frolla in una sfoglia sottile che userete per foderare la base e i lati della teglia. Infornate la base della crostata per 15 minuti. A cottura avvenuta, sfornatela e fatela raffreddare a temperatura ambiente per 15 minuti. Versate sulla base della torta le amarene. Fate sciogliere il cioccolato con la panna: Mescolate con un cucchiaino di legno e lasciate intiepidire il composto e aggiungete il burro. Mescolate ancora una volta e versate la crema sulla base della crostata. Decorate la crostata con la panna montata e con le amarene seguendo ciò che vi consiglia il vostro gusto e la vostra fantasia. Prima di servire il dolce in tavola spolverizzatelo con il cacao in polvere e servitelo in tavola.

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