

# Crostata al cioccolato

circa 14 - 16 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da crostata:****Pasta frolla:**

200 g di farina  
1 pizzico di Lievito Dr. Oetker  
60 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
75 g di burro ammorbidito

**Guarnizione:**

250 g di cioccolato fondente  
2.5 dl di panna  
3 uova  
60 g di zucchero

**Decorazione:**

1 c. da tavola di zucchero a velo  
1 c. da tavola di cacao in polvere

**1 Preliminari:**

Ungere bene uno stampo da crostata (Ø 30 cm).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta frolla:**

Mescolare in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio. Stendere circa la metà della pasta direttamente nello stampo da crostata. Formare un rotolo con la pasta restante, adagiarlo contro il cerchio dello stampo e premere un po' per formare un bordo. Forare più volte la pasta con una forchetta.

Precuocere per 20 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

### 3 Guarnizione:

Per la guarnizione, sciogliere il cioccolato e la panna in un pentolino a fuoco dolce. Separare le chiare e i tuorli d'uovo. Incorporare i tuorli d'uovo al cioccolato sciolto. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Aggiungere poco a poco lo zucchero e sbattere per ottenere un composto lucido. Incorporare la neve soda al composto di cioccolato, versare la guarnizione sulla pasta precotta e livellare.

Cuocere ancora per 35 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 35 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare nello stampo. Sformare con cura.

### 4 Decorazione:

Spolverizzare con zucchero al velo e cacao in polvere.