

# Crostata al cioccolato





..ma buongiorno!!!!  
Un raggio di sole...e già l'umore cambia!

Ieri è stata una giornata bellissima, quasi settembrina come temperatura...ne ho approfittato per pulire bene dentro gli armadi, fare un pò di cambio stagione e di eliminare un pò di vecchiume che stazionava lì da un pò...a voi non capita mai di avere voglia di rinnovamento?

E poi se certi abiti non si mettono per vari anni...è anche inutile tenerli lì a dar solo fastidio e ad occupare un mucchio di spazio!!!

Finestre aperte, musica a palla, e via di pulizia!  
Che bello...faticoso, sì, ma alla fine ...che soddisfazione!  
Già che c'ero mi sono messa anche a pulire la libreria di mia figlia...archiviati i libretti di fiabe dell'infanzia, ho lasciato più spazio per le sue nuove letture, più impegnative, insomma da grande..

Beh, ieri sera ero stremata...ma felice.

Una bella doccia e poi a letto in compagnia di un buon libro!

Questa crostata l'ho preparata in occasione di una festa per  
ragazzine scatenate, fatta qualche tempo fa...

il cioccolato come al solito mette tutte d'accordo, eheheheh!

Ho provato il [preparato](#) per crostata della [Molino Rossetto](#):  
anche stavolta ottimo risultato!

Veloce, si prepara quasi da sè, ed ha la giusta friabilità che  
a me piace..

...provatela!



Ingredienti:

Per me:

1 confezione di preparato crostata Molino Rossetto

1 uovo intero

125 gr burro a temperatura ambiente

Per preparare la frolla senza preparato:

200 gr farina

50 gr zucchero a velo  
125 gr burro freddo a cubetti  
1 tuorlo  
1 pizzico di sale  
1-2 cucchiaini di acqua ghiacciata

Ripieno al cioccolato:  
4 dl di panna fresca  
300 gr cioccolato fondente (70% cacao) tritato grossolanamente  
1 cucchiaino di brandy o cointreau

#### Preparazione:

Per preparare la frolla con gli ingredienti sopra elencati, potete fare così:

In un robot da cucina mescolate lo zucchero a velo, il sale e la farina, poi incorporate il burro a pezzetti, ottenendo un composto fine e granuloso.

Unite il tuorlo, mescolate ed aggiungete l'acqua per ottenere un impasto liscio.

Dategli la forma di una palla, appiattitelo, avvolgetelo nella pellicola da cucina e mettetelo in frigorifero per almeno una mezz'ora.

Io, col preparato già pronto ho semplicemente amalgamato tutti gli ingredienti nel robot, ho fatto la palla e l'ho avvolta e messa in frigo come sopra...velocissimamente!!!

Riscaldare nel frattempo il forno a 200° e ungete ed infarinate leggermente una teglia apribile o uno stampo da crostata diametro 24 cm.

Preparate la base della torta.

Togliete la pasta dalla pellicola, trasferitela su una superficie leggermente infarinata e stendetela in una sfoglia di circa 5 cm più grande della tortiera.

Arrotolate la sfoglia sul mattarello e depositatela nello stampo.

Premete uniformemente il fondo e i lati, e create un bel bordo (atto a contenere poi la crema); punzecchiate poi il fondo con una forchetta e riponete ancora in frigo per una decina di minuti.

Estraete lo stampo dal frigo, coprite la base con un foglio di carta forno e riempite con dei fagioli secchi in maniera uniforme: cuocete per 10 minuti, quindi eliminate la carta ed i fagioli, e proseguite la cottura per altri 5-10 minuti, finchè la base risulterà leggermente brunita ed asciutta. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Mentre la base si raffredda, si prepara il composto al cioccolato.

Portate lentamente ad ebollizione la panna in una pentola dal fondo spesso; quando iniziano ad apparire le prime bollicine, toglietela dal fuoco ed aggiungete il cioccolato, il liquore e mescolate sinchè il tutto si sarà fuso.

Amalgamate la crema con una frusta e fatela raffreddare per circa un quarto d'ora.

Versatela sulla base della torta e lasciatela rassodare in un luogo fresco ma non freddo per almeno 2 ore (meglio 3 o anche 4...)

Se vi va potete anche guarnirla con fragole fresche o lamponi...io l'ho servita così.



..purtroppo mi è rimasta qualche bollicina, mannaggia...certo che le donzelle manco se ne sono accorte quando l'hanno spazzolata, eheheheh!!!!

Oggi proseguo con le mie pulizie, amici miei...pavimenti, spolvero...chi più ne ha più ne metta, intanto che sono in forma e piena di tanta buona volontà..

Buona giornata e buona crostata a tutti!