



Crostata al caramello - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - crostata - caramello - liquore alla nocciola

Ingredienti:

1 bustina di gelatina insapore - 6 cl di acqua fredda - 50 cl di panna - 240 g di scaglie di cioccolato semidolce - 2 uova - 3 cucchiaini di liquore alla nocciola - 1 cucchiaino di vaniglia - 24 caramelle al mou.  
Per la sfoglia di cioccolato: 115 g di nocciole - 30 wafer al cioccolato - burro sfuso.

Per i fiori di caramello (usati per decorare il dolce): 6-8 caramelli.

Iniziate preparando la sfoglia di cioccolato e nocciole: fate tostare le nocciole disponendole su una teglia da forno e cuocetele per 10-12 minuti, finchè le pellicine si staccheranno.

Frullate i wafer e le nocciole, finchè si saranno finemente tritati.

In una ciotola amalgamate il composto di wafer con il burro e premete questa preparazione sul fondo e sui lati di una teglia da crostata.

Fate cuocere per 10 minuti e poi lasciate raffreddare del tutto.

Fate quindi ammorbidire la gelatina nell'acqua in un pentolino per 3 minuti, senza mescolare, poi fatela scaldare lentamente per 5 minuti.

Unitevi 12 cl di panna da montare, le uova, il liquore al sapore di nocciole e la vaniglia, mescolate bene, quindi mettete in frigo per circa 15 minuti, finché il composto risulterà denso e morbido.

In un pentolino a parte fate fondere le caramelle al mou insieme a 12 cl di panna da montare.

Versate quindi il composto di caramelle sulla sfoglia e fate riposare per una decina di minuti. Aggiungete quindi le scaglie di cioccolato semidolce.

Con uno sbattitore elettrico sbattete la gelatina che si sarà nel frattempo rappresa, versatela sullo strato di miscela al caramello e mettete in frigo per circa 3 ore.

Decorate questo dolce al cucchiaino con dei fiori di caramello.

Mettete una caramella mou tra 2 fogli di carta cerata e, servendovi del matterello, spianatela in un ovale di circa 5 cm.

Infine, arrotolate il caramello a cono, cosicché assomigli ad un fiorellino.

Ponetene uno sopra ogni fetta di torta, quindi servite ai vostri ospiti.