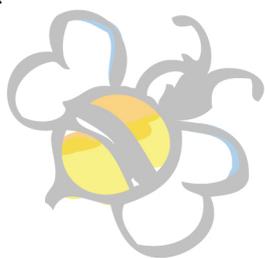




Torta di pasta frolla e cioccolato bianco - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Dessert - cioccolato bianco - panna

ricetta copiata direttamente dal sito della PdC.

Ingredienti

Per la frolla:

400g di farina"00"

160g di zucchero

160g di burro (a temperatura ambiente)

Buccia grattugiata di limone

Un pizzico di sale

Un pizzico di bicarbonato

2 uova

Per il ripieno:

200g di cioccolato bianco

100g di panna liquida

Procedimento:

Tagliare il cioccolato a pezzetti, metterlo in un tegame insieme alla panna liquida e scioglierlo a bagnomaria. Sulla spianatoia mescolare tutti gli ingredienti solidi (quindi uova escluse) e impastarli velocemente formando delle grosse briciole (comunque finchè il burro non si appiccica più sotto le dita). Formare una fontana e mettere al centro le uova; impastare bene il tutto e far riposare, coperto, in frigo...se l'ambiente non è troppo caldo, anche fuori da frigo.

Prendere 2/3 dell'impasto e stenderlo tra due fogli di carta da forno, con movimenti dal centro verso l'esterno e girando spesso la sfoglia per darle una forma rotonda, di spessore sottile...ma non c'è bisogno che si veda S. Luca!

Aiutandosi con la carta da forno sistemare la sfoglia in una tortiera a cerniera del diametro di 28/30 cm, avendo cura di foderare fin sopra i bordi. Farcire col cioccolato fuso. Stendere la rimanente pasta per formare il coperchio della torta, adagiarlo sul cioccolato e ripiegare i bordi affinché il cioccolato in cottura non fuoriesca. Cuocere in forno caldo (preferibilmente ventilato) a 180°C, per circa 25 minuti. Far raffreddare la torta a temperatura ambiente e poi ancora, per almeno 2 ore, in frigo...se no risulta stucchevole.

Può esser servita già tagliata a pezzi rettangolari...

La Spisni dice che sarebbe ottima con la crema pasticcera, da stendere in uno strato più abbondante di quello del cioccolato, o anche con cioccolato scuro.

Sono state necessarie variazioni, solo con il cioccolato bianco e la panna, mi si prospettava una specie di biscottone...solo con crema pasticcera non era la stessa cosa...quindi ho fatto velocemente una crema gialla con cacao in polvere .

Quindi ho messo prima la pasticcera e sopra la crema di cioccolato bianco e panna.

Tutto il resto uguale



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it