



Crostata al cioccolato fondente e arance



PREPARAZIONE
60 minuti



COTTURA
40 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
8-10 porzioni

INGREDIENTI

per la frolla al cacao

- 280 g di farina
- 150 g di burro
- 120 g di zucchero
- 30 g di cacao amaro
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 1 baccello di vaniglia
- 1 pizzico di sale

per la ganache

- 150 g di cioccolato fondente
- 150 di panna fresca

per la farcitura

- 2 arance
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaino di acqua
- 1 cucchiaino di rum

PREPARAZIONE

1. V In una ciotola versa farina e cacao, mescola. Prendi una seconda ciotola e setacciali.
2. Aggiungi zucchero e burro freddo, tagliato a cubetti. Lavora con la punta delle dita gli ingredienti, otterrai un composto sabbioso
3. Unisci un pizzico di sale e i semi della vaniglia. In una ciotolina piccola versa l'uovo intero e il tuorlo, sbattili leggermente e aggiungili agli altri ingredienti.
4. Versa su una spianatoia e impasta la pasta frolla, cercando di lavorare velocemente per non scaldare troppo il burro. Ottieni un impasto liscio. Forma un panetto, appiattiscilo leggermente e avvolgilo nella pellicola. Lascia riposare in frigo per almeno trenta minuti.

Crostata al cioccolato fondente e arance

5. Imburra lo stampo per crostata.
6. Prendi il panetto della frolla dal frigo, scartalo della pellicola e lascialo a temperatura ambiente 5 minuti.
7. Infarina leggermente la spianatoia e con l'aiuto di un matterello stendi una sfoglia di 7-8 millimetri. Rivesti la tortiera, fondo e pareti, taglia le parti in eccesso e bucherella con i rebbi di una forchetta la base della crostata.
8. Ritaglia un disco di carta forno in modo che base e pareti della crostata risultino coperti. Versaci dei fagioli secchi e cuoci in forno statico a 180 gradi per 20 minuti. Togli fagioli e carta forno, cuoci altri 10 minuti, in modo che la frolla sia cotta uniformemente e ben dorata.
9. Prepara la ganache. Taglia il cioccolato fondente a pezzi piccoli. In una pentola versa la panna e porta sul fuoco, lascia riscaldare senza farla bollire. Spegni la fiamma, versa il cioccolato e mescola energicamente, fino a ottenere una crema liscia e lucida. Trasferiscila in una ciotola e lascia raffreddare a temperatura ambiente.
10. Versa la ganache nel guscio di frolla e liscia la superficie. Metti in frigo.
11. Pela le arance al vivo. In una padella versa zucchero, acqua e rum, fai cuocere per un minuto. Unisci gli spicchi d'arancia e lascia caramellare per qualche secondo a lato. Dopodiché lasciale asciugare su una gratella.
12. Decora la crostata al cioccolato con gli spicchi di arancia caramellati.
13. Si conserva in frigo per 2-3- giorni.

