

Crostata ai cachi

12 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Per la frolla:

175 g Base per pasta frolla
15 g cacao amaro
15 g cioccolato fondente grattugiato
tuorli d'uovo
75 g burro freddo di frigorifero

Per farcire e decorare:

4 gelatina in fogli
vaniglia in bacca
75 g zucchero semolato
50 ml acqua
275 g cachi frullati
200 g panna da montare
50 g cioccolato fondente sciolto

- 1 Versa in una terrina la miscela, cacao, cioccolato grattugiato, tuorlo e burro; lavora velocemente con le mani e crea un impasto liscio.
- 2 Stendi l'impasto in una tortiera del diametro di 20 cm, con il fondo unto con l'ungiteglia, formando un bordo alto 3 cm circa e riponi in frigorifero per circa 30 minuti.
- 3 Copri la pasta frolla con un foglio di carta forno e riempi di legumi, cuoci per 20 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).
- 4 Metti ad ammolare la gelatina in fogli in acqua fredda per 10 minuti circa.
- 5 Incidi la bacca, estrai i semi e metti il tutto in un pentolino con 50 g di zucchero e acqua. Porta ad ebollizione, toglì il pentolino dal fuoco e lascia la bacca in infusione per 5 minuti.
- 6 Strizza la gelatina in fogli. Scioglila nel composto di zucchero e acqua estraendo la bacca di vaniglia. Scalda leggermente il tutto e incorpora 250 g di cachi frullati. Metti il composto in una terrina.



cameo

- 7 Monta la panna con lo zucchero rimasto e incorporala al composto di cachi. Versa il tutto e livella nel cestello di pasta frolla raffreddato e sformato. Poni in frigorifero per almeno 4 ore.
- 8 Con un conetto di carta e i cachi frullati rimasti crea sulla torta dei punti a piacere; con un conetto di carta e il cioccolato fuso circonda le macchie e crea delle foglie su un foglio di carta da forno. Poni la torta e le foglie in frigorifero.
- 9 Prima di servire termina la decorazione della torta con le foglie di cioccolato.
- 10 Conserva la torta pronta in frigorifero.

