Crostata di RICOTTA
CIOCCOLATO & COCCO

INGREDIENTI (Teglia Ø 24 cm)

Per la pasta frolla

- Farina 00 300 gr
- Burro 200 gr
- 1 bacca di vaniglia (o aroma in bustina)
- Sale fino 2 gr
- Miele di Acacia 20 gr
- 1 tuorlo (rosso dell'uovo)
- Zucchero 75 gr
- Lievito per dolci un cucchiaino
- Scorza grattugiata di mezzo limone

Per la farcia della torta

- Ricotta fresca 200 gr
- Yogurt Greco bianco 50 gr
- Un cucchiaio di zucchero
- Gocce di cioccolato fondente 50 gr
- Farina di cocco 30 gr

Per la finitura

- Cioccolato fondente in polvere
- Zucchero a velo

1

Dividere il burro a cubetti lasciarlo a temperatura ambiente fin tanto che non si ammorbidisce e prende una consistenza plastica (simile al Porrgo).

Mettere il sale fino (un cucchiaino raso) a sciogliersi in un goccino d'acqua (poca).

Mettere in un mixer lo zucchero per renderlo meno granuloso. (migliora la texture della frolla).

Amalgamare il burro con lo zucchero, il miele, la vaniglia e la scorza grattugiata di mezzo limone (solo la buccia e non la parte bianca sottostante che è amara.)

2

Aggiungere il tuorlo di un uovo e il sale con l'acqua utilizzata per scioglierlo e amalgamare il composto.

Aggiungere quindi il lievito e la farina poco alla volta (aggiungere un cucchiaio di cioccolato in polvere per una frolla leggermente aromatizzata al cacao).

Miscelare il tutto senza eccedere con la lavorazione. Si deve ottenere un impasto grossolano, non completamente composto, sabbioso (se però si prende un po' di impasto tra le due dita e si comprime l'impasto si lega).

Dividere l'impasto in due e avvolgere nella pellicola alimentare.

3

Modellare l'impasto, chiuso nella pellicola alimentare trasparente, a formare dei quadrotti dello spessore di mezzo centimetro.

Riporre in frigo e lasciar riposare almeno 2 ore (l'ideale è preparare la frolla per il giorno successivo).

Togliere l'impasto dal frigo e lasciarlo a temperatura ambiente mente si prepara la farcita della torta.

In una ciotola fare una crema mischiando la ricotta con un cucchiaio di zucchero, le gocce di cioccolato, il cocco e lo yogurt.

4

Infarinare leggermente il piano di lavoro e con un mattrello tirare leggermente i due impasti in modo da poter ricavare i due dischi della dimensione della tortiera.

Posizionar il primo disco nella tortiera precedentemente imburrata ed infarinata.

Con i residui della frolla (dal taglio dei due dischi) formare un salsiccciotto da posizionare sul perimetro della tortiera a formare il bordo della torta.

Farcire la torta con la crema di ricotta stando all'interno dei bordi di pasta frolla.

5

Raccogliere il secondo disco aiutandosi con il mattrello e posizionarlo a copertura della torta.

Sigillare sui bordi con una leggera pressione ed utilizzare gli ultimi residui di pasta frolla per chiudere eventuali crepe o buchino che si fossero formati sulla copertura.

Infornare, a forno caldo, a 170° per 45/50 minuti.

Sfornare la trota e lasciala raffreddare prima di coprirla con con una spolverata di cacao amaro in polvere.

6

Buona, delicata, equilibrata, fresca, appagante... insomma, assolutamente da provare.

Puoi servire.

Un'ultima decorazione con lo zucchero a velo con l'aiuto di uno stencil per torte e si è pronti per servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it