

Crostata ai tre strati di cioccolato (senza cottura)

Oggi avevo voglia di fare un dolce senza cottura e, dato che avanzava del cioccolato dalla dispensa, ho pensato ad una ricetta cioccolatosa. Questa crostata è davvero per i grandi golosi del cibo degli Dei, composta con biscotti al cacao come base e da tre strati di cioccolato (fondente, bianco e al latte). Infine è stata guarnita con della panna montata. Insomma, un dolce da mangiare a piccole dosi, gustandone la sua pienezza.

Ingredienti:

Per la base:

- 280 grammi di biscotti secchi al cacao
- 120 grammi di burro fuso
- un cucchiaino di glucosio (o miele)

Per il ripieno e la guarnizione:

- 500 ml di panna da montare
- 100 grammi di cioccolato fondente
- 100 grammi di cioccolato al latte
- 100 grammi di cioccolato bianco

Preparazione:

Spezzettate i biscotti ed inseriteli in un mixer per tritarli finemente.

Prendete una ciotola grande e versateci i biscotti tritati. Fate fondere il burro e il glucosio e versate il tutto sui biscotti. Mescolate energeticamente con le mani.



Versate il composto di biscotti in una teglia antiaderente con il fondo estraibile. Schiacciate il composto con le dita in modo da aderirlo in modo compatto alla teglia (non dimenticate i bordi). Ponete la teglia in frigorifero per far indurire la base biscottata.



Nel frattempo prepariamo le tre ganache. Spezzettate le tre tavolette di cioccolato.



Iniziate con il primo strato di cioccolato fondente. In un pentolino versate 120 ml di panna e riscaldate a fuoco medio (attenzione a non portare a ebollizione; quando la panna sta per bollire, togliete il tegame dal fuoco). Aggiungete immediatamente il cioccolato fondente e mescolate emulsionando per bene.



Riprendete la teglia dal frigorifero e versateci la ganache al cioccolato fondente. Livellatela con un cucchiaino. Ponete la crostata nel freezer per 10 minuti.



Trascorsi i 10 minuti preparate la ganache al cioccolato bianco. In un pentolino versate sempre 100 ml di panna e riscaldate a fuoco medio (attenzione a non portare a ebollizione). Aggiungete immediatamente il cioccolato bianco e mescolate per emulsionare bene.



Riprendete la teglia dal freezer e versateci la ganache al cioccolato bianco. Livellatela con un cucchiaino. Riponete la crostata nel freezer per altri 10 minuti.



Trascorsi i 10 minuti preparate infine la ganache al cioccolato al latte. In un pentolino versate 100 ml di panna e riscaldate a fuoco medio (sempre facendo attenzione a non portare a ebollizione; quando sta iniziando a bollire va tolta dal fuoco). Aggiungete immediatamente il cioccolato al latte e mescolate per emulsionare.



Riprendete la teglia dal freezer e versate la ganache al cioccolato al latte. Livellate con un cucchiaino e riponete nel freezer per solidificare quest'ultima.



Dopo i 10 minuti di attesa ritirate la crostata dal freezer, montate la panna rimanente e con l'aiuto di una sac a pochè create la vostra guarnizione partendo dal bordo.



Conservate la crostata in frigorifero fino al suo consumo.

...

Charles