

# Crostata alla menta e cioccolato



## ingredienti

### *per la frolla al cacao*

200 g di farina 00  
100 g di burro  
50 g di cacao amaro  
30 g di zucchero  
5-6 cucchiaini di acqua  
(all'occorrenza)

### *per la crema alla menta*

165 g di cioccolato bianco  
120 g di panna  
50 g di latte  
45 g di sciroppo alla menta (meglio  
se piperita)  
25 g di zucchero  
2 tuorli

## PREPARAZIONE

30 min

## COTTURA

20 min

## RIPOSO

6 ore

## TEMPO TOTALE

6 ore 50 min

## procedimento

stampo 35x10 cm

Preparare la frolla al cacao. In una ciotola, setacciare insieme la farina, il cacao e lo zucchero. Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), disporre il burro ammorbidito a pezzetti e, con il gancio a foglia (o un cucchiaino di legno), lavorarlo incorporando le polveri setacciate. Unire quindi l'acqua necessaria ad ottenere un composto compatto e coeso. Formare velocemente un cilindro con le mani, schiacciarlo leggermente in superficie e avvolgerlo nella pellicola trasparente. Riporre in frigorifero per circa 30 minuti.

Nel frattempo, preparare una crema inglese, sbattendo le uova con lo zucchero in un pentolino, senza incorporare aria. Unire gradualmente la panna seguita dal latte, facendo attenzione ad evitare la formazione di grumi. Porre il pentolino sul fornello, meglio se con uno spargifiamma, e cuocere a fuoco basso fino a 82°C, continuando sempre a mescolare. Se non si dispone di un termometro, prestare molta attenzione per non fare impazzire la crema: non dovrà bollire, ma dovrà addensarsi fino a velare il cucchiaino. Il risultato sarà una crema omogenea, liscia e fluida.

Spezzettare grossolanamente il cioccolato bianco ed incorporarlo alla crema, mescolando con cura fino a scioglierlo completamente. Unire quindi lo sciroppo alla menta e amalgamare bene, fino a che la crema non risulterà perfettamente omogenea. Coprire con pellicola a contatto e far raffreddare.

Riprendere la pasta frolla al cacao, porla tra due fogli di carta da forno e stenderla con un matterello fino ad ottenere un rettangolo adatto a rivestire lo stampo. Imburrare lo stampo pennellandolo con burro fuso, quindi adagiarvi la pasta frolla al cacao, rifilare i bordi con un coltello e bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Far intiepidire.

Riempire la frolla con la crema alla menta preparata in precedenza, livellare bene e riporre in frigorifero per almeno 6 ore, meglio se tutta la notte.