Crostata cioccolato e menta

Pubblicato: 18-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti Per la pasta:

- 125 gr. burro
- 100 gr. zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 30 gr. di cacao dolce
- 2 cucchiaini rasi di lievito
- 300 gr. farina 00
- 1 uovo
- sale q.b.

Ingredienti Per la mousse:

- 200 gr. di cioccolato bianco
- 50 gr. burro
- 40 gr. sciroppo alla menta
- 4 albumi montati a neve
- 6 gr. gelatina in fogli
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Per la base montare a crema il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il cacao, aggiungere l'uovo e amalgamarlo in fretta. Settacciare la farina con il lievito e il sale, aggiungerla piano al composto preparato fino ad ottenere una pasta liscia e morbida. Stendere la pasta in una tortiera del diametro di 28/30 cm., bucherellare il fondo con una forchetta e cuocere in forno per 15-20 minuti a 180°.

Per la mousse spezzettare il cioccolato, metterlo in una ciotola con 3 cucchiai d'acqua e farlo fondere a bagnomaria a fuoco dolce. Togliere dal bagnomaria e aggiungere il burro, la gelatina messa precedentemente in acqua fredda, strizzata e fatta sciogliere anch'essa a bagnomaria, unire lo sciroppo alla menta e mescolare finchè gli ingredienti saranno ben amalgamati. Unire infine gli albumi montati a neve con un pizzico di sale, e incorporarli delicatamente.

Versare la crema sulla crostata e distribuirla in uno strato uniforme. Far riposare in frigo per almeno 3 ore. Decorare a piacere.