

TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti per la pasta frolla

270 gr di farina, 3 cucchiaini di zucchero, 150 gr di burro a pezzetti freddo, 2-3 cucchiaini di acqua ghiacciata

Ingredienti per la farcia

300 gr di cioccolato bianco + 30 gr da ridurre in briciole, 50 cl di panna fresca, 4 tuorli, 2 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione

Scalda il forno a 180 °C. Metti la farina, un pizzico di sale e il burro appena tolto dal frigo nel mixer e frulla fino a ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso. Con il robot in funzione aggiungi l'acqua fredda sufficiente a formare un impasto liscio. Togli l'impasto dal robot e impasta con le mani fino a ottenere un impasto compatto e abbastanza elastico. Forma con l'impasto ottenuto una palla, avvolgila con pellicola trasparente e metti a riposare il frigo per mezz'ora. Stendi la pasta su un piano di lavoro e buche-rellala con una forchetta. Mettila in uno stampo imburrato, poni in frigorifero per mezz'ora, stendi un foglio di carta da forno sulla pasta e copri con dei pesi da cucina o fagioli, in modo che non si gonfi durante la cottura. Fai fondere il cioccolato bianco con la panna fresca a bagnomaria. Lontano dal fuoco, aggiungi i tuorli, uno a uno, mescolando rapidamente. Versa il composto al cioccolato bianco sul fondo della torta e fai cuocere per 20 minuti a 180 °C. Lascia raffreddare e guarnisci con il cioccolato bianco in scaglie.



Tortiere in ceramica di Maxwell & Williams distr. da Cristallerie Livellara, mestoli di Coin Casa, runner bianco di RB.

