

Crostatina con mousse di cioccolato bianco



Queste crostatine sono dei veri pasticcini, per le occasioni speciali, da decorare con la frutta di stagione come fragoline o ciliege o frutti di bosco.



PORZIONI
16



PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
75 MINUTI

CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 370 Kcal / 23 Kcal per porzione

INGREDIENTI

per la pasta frolla:

200 g di farina 00
1 tuorlo
1 uovo
22 gocce di Diete.Tic o 11 maxi gocce (confezione spray)
90 g burro
1 limone non trattato
0,5 g di sale

per il ripieno:

325 ml di panna fresca
90 g di cioccolato bianco
1/2 limone non trattato
6 gocce di Diete.Tic o 3 maxi gocce (confezione spray)
16 ciliegie

STEPS



1.

Preparate la pasta frolla come descritto nella sezione **Ricette di base**. Trascorso il tempo di riposo, estraete la frolla dal frigorifero, stendetela ad uno spessore di 5 mm con il mattarello e date forma alle crostatine. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e disponetevi all'interno un foglio di carta forno e i pesetti di ceramica o ceci secchi per la cottura in bianco. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 15 minuti, quindi eliminate carta e pesetti e fate asciugare in forno per altri 5 minuti. Sfornate e fate raffreddare completamente.



2.

Per la mousse: tritate il cioccolato bianco e fatelo fondere in una casseruola a bagnomaria. Quando sarà completamente fuso unite 100 ml di panna, le gocce di Diete.Tic, la scorza di limone e portate ad ebollizione; mescolate bene con una frusta.



3.

Montate la panna restante con le fruste elettriche e, aiutandovi con una spatola, incorporatene 1/3 al composto a base di cioccolato, quindi aggiungetevi delicatamente il resto facendo attenzione a non smontare il tutto, fino ad ottenere una mousse omogenea.



4.

Trasferite i gusci di frolla sul piatto da portata e farciteli con la mousse preparata utilizzando una sac-à-poche o un cucchiaino. Livellate, decorate con le ciliegie di bosco e servite.