

Crostata dolce de leche e cioccolato

Questa crostata molto golosa si compone di una base di pasta frolla classica, uno strato generoso di dulce de leche (che ho preparato con il metodo veloce, come indicato **qui**) e una colata di cioccolato fondente fuso, steso con la spatola fino a ricoprire il dulce de leche ma senza mischiare i due strati.



Ingredienti:

- per la pasta frolla:
 - 80 gr zucchero semolato
 - 300 gr farina 00
 - 130 gr burro
 - 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
 - la scorza di un limone grattugiata
 - un uovo intero + un tuorlo
- per guarnire:
 - un vasetto di dulce de leche come da ricetta
 - 200 gr cioccolato fondente
 - una noce di burro
 - circa 50 ml di latte bollente

Preparare la pasta frolla: portare il burro a temperatura ambiente e tagliarlo a cubetti, poi frullare insieme alla farina, le uova, lo zucchero e la scorza di limone, finchè l'impasto non forma una palla. Prelevarlo con le mani e ricompattarlo, coprire con pellicola e passare in frigorifero per circa mezz'ora. Dopodichè stendere con il mattarello fino

ad una larghezza utile a foderare per intero una teglia per crostata (io uso quella con il bordo rimovibile). Premere bene la pasta lungo i bordi (questo eviterà che in cottura i bordi si ritirino troppo verso il basso), e forare il fondo con i rebbi di una forchetta (senza arrivare troppo in profondità). Ritagliare un disco di carta forno che copra per intero il fondo della crostata, posizionarlo sulla frolla e ricoprire uniformemente di legumi secchi.

Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti, dopodiché rimuovere legumi e carta forno e cuocere ancora per circa 5 minuti, abbassando la temperatura a 160° se nel frattempo i bordi sono già ben colorati.

Lasciare raffreddare completamente.



Stendere uno strato abbondante di dulce de leche (un vasetto intero, ricavato da una lattina da 450ml), e pareggiare con il dorso di un cucchiaio.



Fondere il cioccolato a bagnomaria con un pezzetto di burro, e quando il cioccolato è ben fuso aggiungere un poco di latte ben caldo, mescolando con un cucchiaio.

Colare il cioccolato delicatamente sulla crostata, e lentamente con una spatola coprire uniformemente tutto il disco, cercando di non mescolare il cioccolato e il dulce de leche.



Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

Ecco l'interno della torta, un bel connubio tra la cioccolata croccante e il dulce de leche che tende a colare...

