

Merenda

Crostata ciambella con ganache alla menta e melone

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

45 min.

Persone

8

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 125 g di burro
- 120 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- aroma di vaniglia
- scorza di limone
- 180 g di cioccolato fondente
- 250 ml di panna
- 10 foglie di menta grandi
- 60 g di formaggio spalmabile
- 1 melone Cantalupo



Preparazione

In una ciotola (o robot) disponete la farina setacciata e lo zucchero a velo (100gr), mescolate rapidamente. Aggiungete il burro a cubetti e lavorate fino a ottenere un composto sabbioso. Unite l'uovo, un pizzico di sale e gli aromi, amalgamate bene il composto senza riscaldarlo. Una volta formato il panetto, avvolgetelo nella pellicola alimentare e trasferitelo in frigorifero per qualche ora o per tutta la notte.

Riprendete l'impasto di pasta frolla e stendetelo con il matterello tra 2 fogli di carta da forno a uno spessore di 4/5 mm e foderate uno stampo per crostata dal fondo mobile (diametro cm 20 x 3,5 h) con il coltello togliete l'eccesso di pasta dai bordi. Con un coppapasta di 6 cm di diametro fate un foro al centro della crostata, togliete la pasta dall'interno e lasciate il coppapasta. Stendete gli avanzi di pasta frolla con un matterello, ricavate una striscia da avvolgere intorno al coppapasta formando il bordo interno della crostata. Per meglio fare aderire la striscia inumidite leggermente la base. Bucate il fondo della crostata con i rebbi di una forchetta e lasciate riposare nel congelatore per circa 2 ore. Questo passaggio è fondamentale, vi permetterà di evitare la cottura "in bianco" dello stampo, in quanto in cottura manterrà perfetta la sua forma.

Cuocete nel forno statico a 170°C, per 25 minuti circa nel ripiano in basso. Sfornate, toglietela delicatamente dallo stampo e spennellate l'interno e i bordi con la miscela di tuorlo e panna, infornate ancora per altri 5/10 minuti fino a doratura. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella, poi posizionala su un piatto da portata.

Preparate la ganache alla menta: in un pentolino portate a bollore la panna (150ml) e le foglie di menta, filtrate con un colino versandola in una ciotola con il cioccolato fondente tritato; amalgamate con una frusta sino a quando il cioccolato non sarà sciolto e la ganache sarà del tutto emulsionata e lucida. Riempite il guscio di frolla con la ganache e fate rapprendere.

Preparate il frosting al formaggio, in una ciotola mescolate il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo (20gr). A parte, montate la panna (100ml) e unitela poco per volta al composto di formaggio, delicatamente per non smontare il tutto. Trasferite in una sac à poche munita di bocchetta a stella e decorate con il frosting la superficie della crostata, ponendo in cerchio delle semisfere di melone ricavate con un porzionatore da gelato (4 cm) e delle foglioline di menta.
