



TORTA FROLLA AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti

Per la pasta frolla

250gr di farina
100gr di zucchero
150gr di burro a pomata
40gr di tuorlo
aromi (bucci di arancia, vaniglia, ecc)

Per il ripieno torta

350 gr di panna fresca
2 uova
150 gr di zucchero
50 gr di cacao amaro

Per il crumble

10 gr di zucchero a velo
50 gr. di burro
50 gr. di farina di mandorla
50 di farina 00
50 di zucchero

Procedimento

Per la pasta frolla

Impastare il burro, zucchero, i tuorli, aggiungendo man mano la farina ed aromi.

Per il ripieno torta

Frullare il tutto al minipimer, versare nello stampo con la frolla.

Cuocere la torta a 160°C/165°C per 30/40 minuti.

Per il crumble

Lavorare burro a pomata e zucchero. Impastare con la farina.

Fare dei pezzi e metterli su carta forno.

Cuocere a 165/170° per 10 minuti. Tirare fuori dal forno, sbriciolare tutto (ancora caldo) e infornare di nuovo a 160° per 5 minuti.

Frantumare oppure frullare.

IMPIATTAMENTO

Tagliare un trancio di torta, servire del gelato alla vaniglia ed uno spolverata di zucchero a velo.