



Tartellette lamponi cioccolato

Dolci

🕒 45m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta brisée senza glutine
- 1 Ciotola 1 vaschetta di Lamponi
- 6 Cucchiaini 6 cucchiaini di Marmellata di lamponi
- 100 g 100 g di Cioccolato fondente
- 100 mL 100 ml di Panna fresca
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Burro
- 1 q.b. Zucchero a velo q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Per prima cosa, accendete il forno e preriscaldatelo a 180° gradi. Procuratevi 6 stampi per crostatine o tartellette, imburrateli o rivestiteli con della carta da forno Srotolate la Pasta Brisée e con l'aiuto di un coppapasta tagliate sei cerchi di pasta da sistemare negli stampi. Una volta ricoperta la superficie, bucherellate il fondo con una forchetta e fate cuocere in forno già caldo per almeno 15 o 20 minuti. Nel frattempo, sciacquate bene i lamponi in una ciotolina e asciugateli con uno strofinaccio. Versate la panna in un pentolino e lasciatela scaldare a fuoco lento, mentre in un'altra ciotola versate un cucchiaino di burro e il cioccolato spezzettato. Quando la panna raggiungerà l'ebollizione, spegnete il fuoco e versatela nella ciotola con burro e il cioccolato. Coprite con un coperchio e lasciate riposare per qualche minuto. Passato questo tempo, mescolate la panna con il cioccolato con l'aiuto di un cucchiaino di legno: continuate delicatamente per ottenere una ganache fluida e lucida. Sfornate le tartellette, lasciatele raffreddare e poi versate sulla base un cucchiaino di confettura di lamponi e un paio di lamponi freschi tagliati a metà. Sopra i lamponi, fate colare la ganache di cioccolato tiepida e una volta pronti lasciate i dolci in frigorifero per circa un'ora. Prima di servire, decorate con lamponi e una spolverata di zucchero a velo.