

# Crostata al cioccolato senza cottura con frutti di bosco

La Crostata al Cioccolato senza cottura ai frutti di bosco è un'idea facile e veloce per preparare un dessert ricco di gusto e con tanto, tanto tanto, cioccolato! Con il suo sapore intenso, infatti, metterà d'accordo amanti della frutta e del cioccolato. In aggiunta a questo, la crostata al cioccolato senza cottura, non ha bisogno del forno, per cui, ideale da preparare durante i periodi caldi come l'estate perchè si conserva in frigorifero.

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo in frigo: 3-4 ore

Dosi per: 1 crostata al cioccolato senza cottura 35 x 11 x 3,5 cm

## Ingredienti per la base

300gr di biscotti secchi al cacao

150gr di burro

## Ingredienti per il ripieno

300gr di cioccolato fondente

150gr di panna fresca

2 cucchiaini di burro

Lamponi, mirtilli, ribes rossi freschi q.b.

## Preparazione della base

1. In un frullatore, frulliamo i biscotti fino ad ottenere

una grana fine. Trasferiamo in una ciotola e aggiungiamo il burro fuso.

2. Mescoliamo con una spatola fino ad ottenere un composto sabbioso.
3. Adagiamo il composto nello stampo e aiutandoci con un cucchiaio, pressiamolo lungo i bordi della teglia.
4. Mettiamo in frigorifero per almeno 30 minuti.

## **Decorazione della Crosta al Cioccolato senza cottura**

1. Riscaldiamo la panna fresca in un pentolino fino a sfiorare il bollore.
2. Coliamo la panna bollente e lasciamo ammorbidire il cioccolato.
3. Iniziamo dunque a mescolare con una spatola aggiungendo anche il burro. Se necessario porre la ciotola nel microonde o a bagnomaria per ultimare la ganache.
4. Lasciamo intiepidire e coliamo all'interno della teglia.
5. Quando il tutto sarà ben freddo riponiamo in frigorifero.
6. Aggiungiamo lamponi, ribes rossi e mirtilli a piacere.

---

**Conservazione:** La **Crostata al cioccolato senza cottura** può essere conservata in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero per 2-3 giorni.

**Consigli per gli acquisti:** accessori [Decora](#)



