

Torta di semolino al cioccolato

Ingredienti: (per 8 persone):

(per le dosi indicate è consigliato del diametro di 30 cm)

consiglio di dimezzare le dosi ed utilizzare una tortiera di 21cm

Per la pasta frolla

225 g di farina 00, 130 g di burro, 70 g di zucchero a velo non vanigliato

2 tuorli d'uovo, 1 pizzico di sale, scorza grattugiata di $\frac{1}{2}$ limone

Per la crema di semolino

125 g di semolino, 500 ml di latte, 300 g di ricotta, 200 g di zucchero

Per la ganache al cioccolato

250 g di cioccolato fondente, 250 ml di panna

Istruzioni:

Per la pasta frolla mescolare la farina, lo zucchero a velo, il burro, il sale e la scorza grattugiata di mezzo limone. Alla fine aggiungere due tuorli d'uovo e impastare fino a ottenere un composto compatto. Coprirlo con la pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigo per circa un'ora.

Nel frattempo preparare la crema di semolino. Scaldare il latte, portandolo quasi a ebollizione, e aggiungere a pioggia il semolino, stando attenti a non formare grumi. A parte unire lo zucchero alla ricotta setacciata, e unire il tutto al semolino ancora caldo.

Un volta fatto raffreddare il composto, riversarlo sulla pasta frolla che andrà stesa su una teglia (per le dosi indicate è consigliato del diametro di 30 cm). Livellare bene la crema e mettere lo stampo nel forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti. Quando la frolla e la crema di semolino inizieranno a dorare, togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Preparare la ganache. Portare a ebollizione la panna, versarla sul cioccolato fondente tritato e mescolare finché questo non si sarà sciolto completamente. Realizzare lo strato superiore della torta con la ganache.

Lasciare la torta in frigo per circa mezz'ora prima di servirla, in modo che anche la ganache possa solidificarsi.

Potete completare il tutto guarnendo la torta di semolino al cioccolato con della granella di nocciola.