

Campana Pasquale

Ingredienti per 8 persone

- 300 gr. farina
- 30 gr. cacao amaro
- 125 gr. di zucchero
- 200 gr. di burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 250 gr. panna
- 200 gr. cioccolato bianco
- 8-10 fragoloni
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 1 uovo di cioccolato rivestito di zucchero
- sale

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente in una ciotola. Setacciare la farina con il cacao sul piano di lavoro e mescolatevi lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungete il burro e impastate rapidamente con le dita formando delle grosse briciole. Unite un uovo e impastate velocemente per non scaldare la pasta. Modellatela a panetto, avvolgetela con della pellicola trasparente. Ponete in frigorifero per 30 minuti. Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello in una sfoglia di 3-4 mm. di spessore. Rivestite con la frolla uno stampo a forma di campana, eliminate la pasta che fuoriesce. Ritagliate dagli scarti tante foglie usando la punta di un coltellino e incidetevi delle nervature. Spennellate il bordo della campana con un poco di tuorlo e incollatevi le foglie di pasta facendole anche sormontare tra loro. Coprite con un foglio di carta da forno il fondo della campana e cospargetela di fagioli secchi. Trasferitela sulla placca del forno e fate cuocere a 180 gradi per 25 minuti. Estraeete dal forno, eliminate i fagioli e la carta, fatela raffreddare.

Spezzettate il cioccolato e trasferite i pezzetti

in una ciotola. Fate scaldare la panna fino quasi all'ebollizione. Versatela sul cioccolato e mescolate finché si sarà ben sciolto e intiepidito. Fate raffreddare in frigorifero, coperto e, quando la ganache sarà ben fredda, montatela con una frusta elettrica. Stendetela nella campana e livellatela con il dorso di un cucchiaio. Cospargete i bordi con lo zucchero a velo. Trasferitela sul piatto da portata. Lavate e tamponate i fragoloni, eliminate i piccioli e tagliateli a fettine. Ricoprite la superficie e applicate un fiocco. Sistemate nella parte bassa della campana l'uovo di cioccolato. Servite.