

DOLCI E DESSERT

Tartellette al ribes

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta frolla già stesa	300 g
Cioccolato bianco	200 g
Panna fresca	300 g
Zucchero a velo	
Ribes	1 cestino
Burro	20 g

■ Preparazione

- 1 Imburrate 8 stampini da tartelletta e foderateli con la pasta. Punzecchiate il fondo di ognuno con una forchetta, copriteli con carta da forno, riempiteli di legumi secchi e fateli cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.
- 2 Togliete la carta con i legumi, trasferite le tartellette su una griglia e lasciatele raffreddare. In una casseruola, fate fondere a fiamma molto bassa il cioccolato a pezzetti con 200 g di panna.
- 3 Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e unite la panna rimasta precedentemente montata.
- 4 Sciacquate e asciugate il ribes, distribuitene metà sul fondo delle tartellette, versate sopra la crema al cioccolato, aggiungete i ribes rimasti, spolverizzate con un velo di zucchero e servite.