Tart alla panna cotta e salsa alle Prugne della California e cioccolato

Tempi di preparazione: 5 ore
Tempi di cottura: 30 min

Porzioni: 8 persone

Ingredienti:

Per la frolla:
230 gr di farina 00
30 gr di fecola di patate
150 gr di burro morbido
120 gr di zucchero a velo
45 gr di farina di avena
Un uovo grande intero
Sale fino a piacere
Mezza stecca di vaniglia

Per la panna cotta:
500 ml di panna fresca
100 gr di zucchero
10 gr di gelatina in fogli
Mezza stecca di vaniglia

Per la salsa alle Prugne della California:
4 Prugne della California
125 ml di acqua
50 gr di zucchero
20 gr di cacao amaro in polvere

Preparazione:

1. Setacciate la farina, la fecola, lo zucchero a velo e la farina di avena. Unite poi il burro morbido tagliato a tocchetti e lavoriamo con le dita o con la planetaria fino a ottenere un composto sabbioso.
2. A questo punto unite l'uovo, il sale e la vaniglia. Lavorate velocemente quanto basta per amalgamare tutti gli ingredienti.
3. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e trasferite in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
4. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla in un disco spesso circa 4 mm e rivestite uno stampo da 30 cm (meglio se microforato) precedentemente imburrato e infarinato. Trasferite in freezer e lasciate riposare per almeno un'ora.

5. A questo punto preriscaldate il forno a 160 °C. Prelevate la frolla dal congelatore e infornate. Fate cuocere la frolla per circa 30 minuti fino a completa doratura.

Per la panna cotta:

6. Mettete i fogli di gelatina a mollo in acqua fredda.
7. Versate la panna in una pentola insieme allo zucchero e mette sul fuoco fino a quando raggiungerà appena il bollore. Mescolate per far sciogliere lo zucchero completamente.
8. Spegnete il fuoco, strizzate la gelatina e unitela alla panna.
9. Mescolate fino a quando sarà completamente sciolta.
10. Lasciate intiepidire leggermente e poi versate la panna cotta nel guscio di frolla.
11. Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per almeno 5 ore fino a quando la panna si sarà addensata.

Per la salsa alle Prugne della California:

12. Mettete le Prugne della California a mollo nell'acqua e lasciate riposare per 30 minuti. Unitevi poi lo zucchero e mettete sul fuoco. Mescolate e schiacciate con un cucchiaio in modo da far disfare i frutti.
13. Aggiungete poi il cacao amaro setacciato e mescolate bene.
14. A questo punto frullate il tutto con un frullatore a immersione fino a quando avrete ottenuto una salsa molto liscia. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e poi mettete in frigorifero fino al momento dell'uso.
15. Quando la panna cotta si sarà addensata riprendete la crostata e versatevi sopra la salsa alle Prugne della California e cacao.
16. Lasciate riposare in frigorifero fino al momento di servire.