

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Californiana di Logaje

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



## PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: impastare insieme tutti gli ingredienti, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Accendere il forno a 170°C per riscaldarlo.

Nel frattempo preparare la crema pasticcera: in una casseruola unire tuorli e zucchero e montare con le fruste elettriche per 20 minuti, aggiungete la farina e continuare a montare, infine aggiungete la scorza del limone ed il latte e mescolare attentamente per non formare grumi.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e continuare a girare fino a quando la crema comincia ad addensare.

Stendete con il mattarello la pasta frolla e trasferitela in uno stampo per crostate da 26 cm foderata da carta forno.

Infornare per circa 30 minuti.

Nel frattempo tagliare la frutta a rondelline e a fette.

Togliete la pasta frolla dal forno ed aggiungete la crema pasticcera, infine decorare con la frutta.

Come ultima cosa preparare la gelatina seguendo le istruzioni e cospargerla sulla californiana.

