

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al mandarino

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di pasta sfoglia
100 g di pan di spagna
50 g di marmellata d'arancia
100 g di crema pasticcera
150 g di gelatina
5 mandarini.

PREPARAZIONE

- 1 Sistemare la pasta sfoglia in una tortiera imburrata e spolverata di farina. Mettervi la marmellata d'arancia e il pan di spagna a fette. Versare la crema pasticciera e infornare. Far raffreddare la crostata, sformarla e sistemarvi attorno i mandarini sbucciati. Far sciogliere a bagnomaria la gelatina e versarla sulla superficie della crostata.