

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata con crema al quark e mandorle, albicocche candite e marmellata di arance

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 5 ORE 30 MINUTI

---



MANDORLE IN SCAGLIE poche -

SUCCO DI ARANCIA CHIARIFICATO 250

ml

GELATINA IN FOGLI 6 gr

## PREPARAZIONE





2 Se volete potete usare succo di frutta non chiarificato.

Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Stendetela ricavando un disco di 20 cm e foderate con esso una tortiera dello stesso diametro.



- 3 Preparete la crema: in una ciotola mescolare il formaggio con lo zucchero, aggiungete l'uovo e la farina di mandorle, fino ad ottenere una crema.







4 Stendete un velo di marmellata sul fondo della tortiera, versate la crema e decorate con le

albicocche secche a spicchi e delle scagliette di mandorle.



5



6



7 Infornate in forno preriscaldato a 180°C finchè la crema non si addensa (circa 25 minuti).



8 Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 5 minuti, dopo scolatela e strizzatela e scioglietela a fuoco dolcissimo in due cucchiari del succo di arancia chiarificato.

Aggiungete il resto del succo e lasciate intiepidire.

Quando raggiungerà la consistenza del miele (1 ora circa) versatela sulla torta e lasciatela rassodare completamente (ci vogliono 3-4 ore).

