

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata con crema di pesche

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



5 savoiardi  
4-5 pesche sciroppate  
4 tuorli  
80 g di zucchero  
35 g di farina  
1 noce di burro  
scorza di 1 limone grattugiata  
150 ml di latte  
100 ml di sciroppo (preparato facendo  
bollire 60 g di zucchero con 40 ml di acqua  
per 10 minuti).

## PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: disponete la farina a fontana sulla spianatoia e al centro, mettete lo zucchero, il sale, il lievito, i tuorli, 2 cucchiaini di acqua e il burro a fiocchetti. Impastare rapidamente, formate un panetto che metterete in frigo per 30 minuti.

Per la crema: in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero finché saranno spumosi, aggiungete la farina, il latte tiepido a filo, lo sciroppo e la scorza di limone sempre montando.



**2** Versate il tutto in una caseruola e cuocete a fiamma bassa mescolando spesso fino a quando la crema non comincia ad addensarsi.





- 3 Con l'auto di un mattarello stendete la pasta frolla e foderate una tortiera da 22 cm precedentemente imburrata ed infarinata. Tritate i savoiardi e metteteli sul fondo della tortiera.



- 4 Coprite con le pesche sciroppate sgocciolate e tagliate a fettine.



5 Coprite con la crema.



6 Con i ritagli di pasta fate delle striscioline che disporrete a griglia.





**7** Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti.

Lasciatela intiepidire.



**8** Cospargete con dello zucchero a velo.

