

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata con mascarpone e lamponi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

MASCARPONE 350 gr

PANNA da montare - 200 cl

LIQUORE ALL'ARANCIA 3 cucchiaini da  
tavola

LAMPONI 200 gr

ZUCCHERO A VELO 4 cucchiaini da tavola

BURRO 10 gr

La **crostata con mascarpone e lamponi** è un dolce semplice da preparare, ma molto buono e ricercato per via dell'accostamento tra il dolce della crema al mascarpone e la nota acidula dei lamponi. Ottima per concludere un pranzo o una cena tra amici! Di certo non è una ricetta difficile e non servono grandi doti da pasticciere provetto, seguendo il nostro passo passo infatti, riuscirete benissimo nell'impresa! Se amate in maniera particolare le crostate a frutta, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta di quella con l'[ananas](#): ottima!

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare la crostata al mascarpone e lamponi, imburrate una teglia da 24 cm di diametro e foderatela con la pasta frolla, quindi riponetela in frigorifero per mezz'ora a solidificare. Nel frattempo scaldare il forno a 180°C. Coprite la pasta frolla con carta da forno, riempitela con fagioli secchi e fate cuocere per 20 minuti.

Togliete la teglia dal forno, rimuovete la carta forno con tutti i fagioli e infornate nuovamente per altri 5 minuti.

Lasciate raffreddare la base di frolla.

Nel frattempo, montate la panna ed amalgamatela delicatamente a mascarpone, liquore e 2 cucchiaini di zucchero a velo.





**2** Distribuite il composto di panna e mascarpone sul fondo della crostata.



**3** Adagiatevi sopra i lamponi e spolverizzate con il resto dello zucchero a velo.



## CONSIGLIO

**Posso utilizzare la frolla congelata del supermercato?**

Sì se non hai tempo di prepararla in casa va benissimo.

**Potrei aggiungere anche altra frutta?**

Sì magari puoi fare un mix di frutti di bosco.

**Amo molto le arance, mi dai qualche idea per fare una crostata?**

Certo, ecco la [ricetta giusta!](#)