

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata di mandorle alla frutta

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



PESCHE SCIROPPATE 1 confezione -  
CILIEGIE CANDITE ROSSE alcune -  
TORTAGEL 1 bustina

## PREPARAZIONE



2 Fate sgocciolare bene la frutta sciroppata.



3 Per la pasta frolla: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti ed impastare bene.



4 Fate un panetto, avvolgetelo in della pellicola e ponete in frigo per circa 1 ora.



5 Mentre la frolla riposa, prepariamo la crema pasticcera: mescolare i tuorli con lo zucchero, unite la farina, la fialetta e la scorza grattugiata.



6 Unite anche il latte.



7 E fate addensare su fiamma media mescolando spesso.



8 Stendete la pasta frolla sopra della carta forno.



9 E rivestite una tortiera di 26 cm bucherellando il fondo e regolando i bordi.



10 Coprite con carta alluminio e fagioli secchi.



11 Infornate a 170°C per 20 minuti.



12 Unite alla crema ormai fredda il mascarpone e mescolare.



13 Farcite la crostata ormai fredda con la crema.

Tagliate la frutta e decorate la crostata.



14 Preparete la gelatina seguendo le istruzioni quindi spennellate la gelatina sulla frutta.





15 Potete farcire con una crema al pistacchio unendo alla crema 200 g di crema di pistacchi e 100 g di pistacchi tritati.

