

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla crema

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di uva rosé
300 g di pasta frolla
100 g di gherigli di noce
un uovo e un tuorlo
250 g di latte
30 g di farina
125 g di zucchero
una stecca di cannella
burro.

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta sul piano infarinato con il matterello. Imburrate una tortiera e foderatela con la pasta eliminando l'eccedenza. Con i ritagli disegnate delle piccole foglie e applicatele lungo il bordo della frolla. Punzecchiate il fondo con la forchetta, copritelo con un foglio di carta speciale e riempitelo di legumi secchi. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa, finché il guscio di frolla è cotto. Spegnete il forno,

togliete carta e legumi dalla tortiera e fate raffreddare la torta. Tritate finemente le noci pelate e portate a ebollizione il latte con la stecca di cannella. Montate a lungo le uova con 75 g di zucchero, incorporate la farina versandola a pioggia da un setaccio e poi unite il latte bollente filtrato. Mescolate, trasferite il composto in una casseruola sul fuoco e, girando in continuazione, fate cuocere 5 minuti circa, a fiamma dolce, finché la crema inizia a velare il mestolo. Toglietela dal fuoco, incorporate le noci e fate raffreddare. Lavate l'uva, sgranatela, passatela in padella a fiamma media con una noce di burro e lo zucchero rimasto e fatela rosolare per qualche minuto a fiamma vivace. Versate la crema nel guscio di pasta frolla, copritela interamente con gli acini d'uva e servite subito.