

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta multistrato di pasta fillo e crema pasticcera

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

1 confezione di pasta fillo
1 barattolo di marmellata di amarene
una noce di burro
poco zucchero a velo.

PER LA CREMA

4 tuorli
4 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di maizena
600 ml di latte
1 fialetta di aroma al limone.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata con la maizena e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo e la fialetta di roma.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Stendete la pasta fillo.



2 Ritagliare un disco di carta forno dello stesso diametro della tortiera (cm. 24) e appoggiarlo sulla pasta fillo.



3 Con una rotella, tagliare la pasta usando la sagoma di carta forno come guida.



4 Mettete il primo disco sul fondo della tortiera (rivestito con il disco di carta forno precedentemente utilizzato).



5 Coprite con uno strato di marmellata:.



6 Coprite con la crema.



7 Ricoprite con un altro disco di pasta.



8 Continuate così fino a terminare con l'ultimo disco di pasta.

Spennellare l'ultimo disco con del burro fuso.



9 Infornate a 180°C per circa 40 minuti.

Spolverizzate di zucchero a velo.



