

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cream tart facile da tagliare

di: *Anna Gilda Biasello*

DOSI PER: 5 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 8 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



La **cream tart facile** è la ricetta di una [torta](#) moderna, composta da basi di pasta biscotto, che hanno la giusta consistenza per tenere bene la forma, ma si tagliano con la facilità di una normale torta farcita.

La nostra **ricetta** è per una **cream tart facile da tagliare**, infatti con le nostre istruzioni potrai ottenere una torta che non si spezza, quindi adatta a feste di compleanno e cerimonie in generale. Alla cream tart facile puoi dare qualunque tipo di forma e la puoi personalizzare secondo i tuoi gusti.

Per questa **cream tart classica e colorata** ecco una forma tonda, molto versatile, farcita con una deliziosa [crema chantilly](#) e decorata con frutta fresca e fiori eduli.

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO

UOVA 3 medie - 165 gr

ZUCCHERO 60 gr

FARINA 00 60 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1
cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA CREMA CHANTILLY

PANNA FRESCA 500 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

BACCA DI VANIGLIA 1/2 bacca -

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PESCHE

KIWI

MIRTILLI

FIORI EDULI

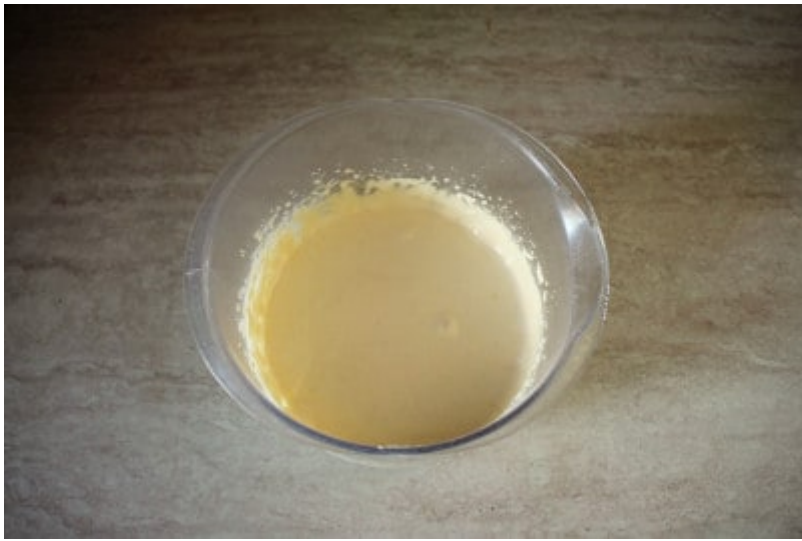
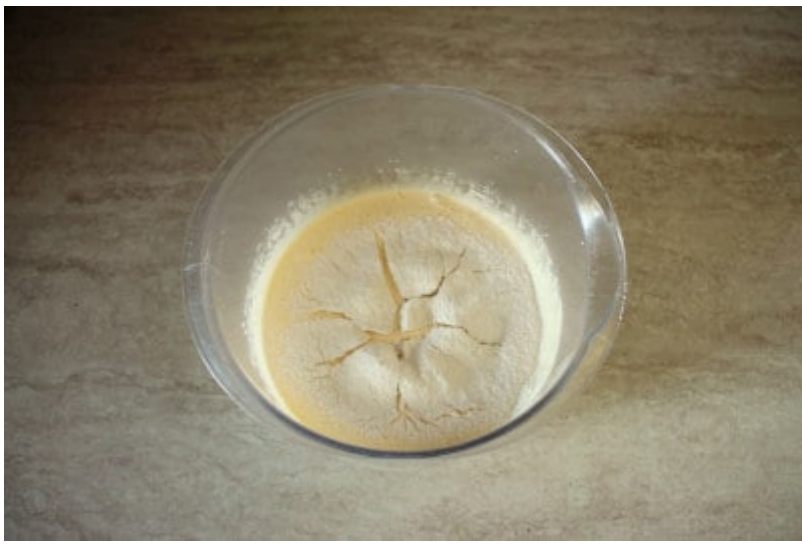
PREPARAZIONE

1 Separa con attenzione i tuorli dagli albumi, ricorda che questi ultimi non monteranno se ci sarà traccia di tuorli al loro interno.

Versa lo zucchero nella ciotola con i tuorli e montali con uno sbattitore elettrico fino a quando saranno diventati chiari e spumosi.



- 2 Aggiungi la farina precedentemente setacciata con il lievito per dolci, poca per volta, e inglobala con una spatola delicatamente, con movimento dall'alto verso il basso per evitare di smontare le uova.



- 3 Monta gli albumi, con le fruste pulite, a neve ben ferma: saranno ben montati quando, inclinando la ciotola, la massa rimarrà salda al suo posto e non scivolerà via.



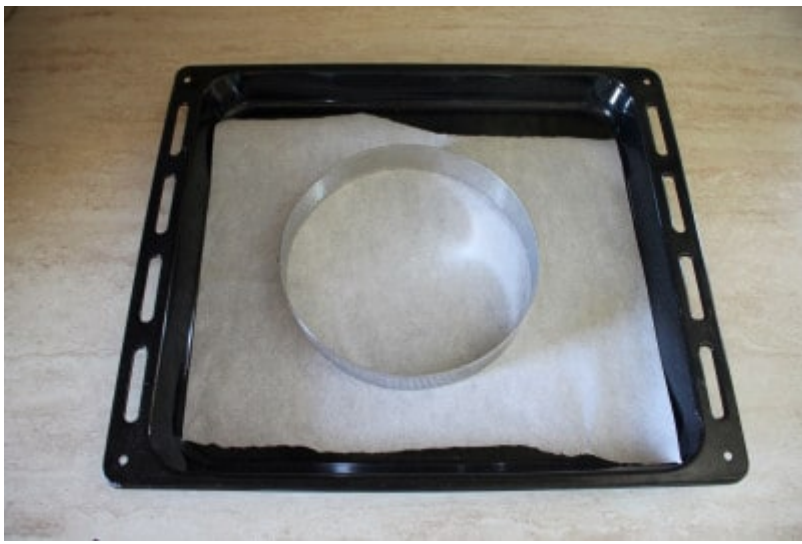
- 4 Quando gli albumi saranno montati alla perfezione, uniscili al composto mescolando con un movimento lento dall'alto verso il basso.



5 Imburra e infarina un anello del diametro di circa 20 cm e sistemalo su una leccarda rivestita di carta forno.

In alternativa ungi e infarina una tortiera dello stesso diametro.

Versa metà dell'impasto nell'anello e livella con una spatola.



6 Inforna a 180° in forno statico già caldo per circa 8 minuti nel ripiano centrale del forno.

Una volta cotta sforna la base e lascia intiepidire, toglì poi dalla forma e fai raffreddare completamente.



7 Prepara intanto la crema chantilly.

Incidi la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza, aprila e fai scorrere su tutta la lunghezza la lama di un coltello che raccoglierà i semi all'interno

Versa la panna ben fredda in una ciotola, aggiungi lo zucchero a velo e i semi di vaniglia.



- 8** Monta con le fruste elettriche alla massima velocità finché la panna sarà ben montata e trasferiscila in un sac-à-poche con una bocchetta liscia da 10 mm.

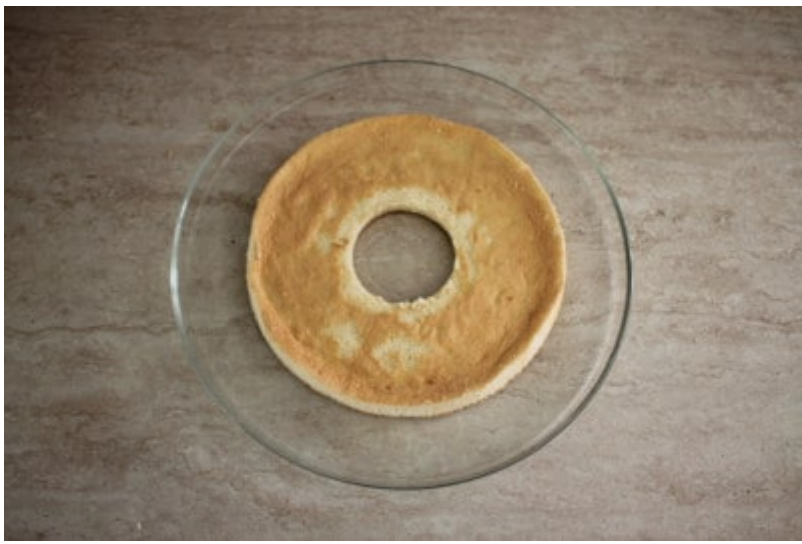




- 9 Pratica un foro perfettamente al centro delle basi di pasta biscotto con un coppapasta del diametro di 8 cm ottenendo in questo modo due ciambelle.

Posiziona una delle due basi sul vassoio da portata ricordando che non sarà poi possibile spostare il dolce.

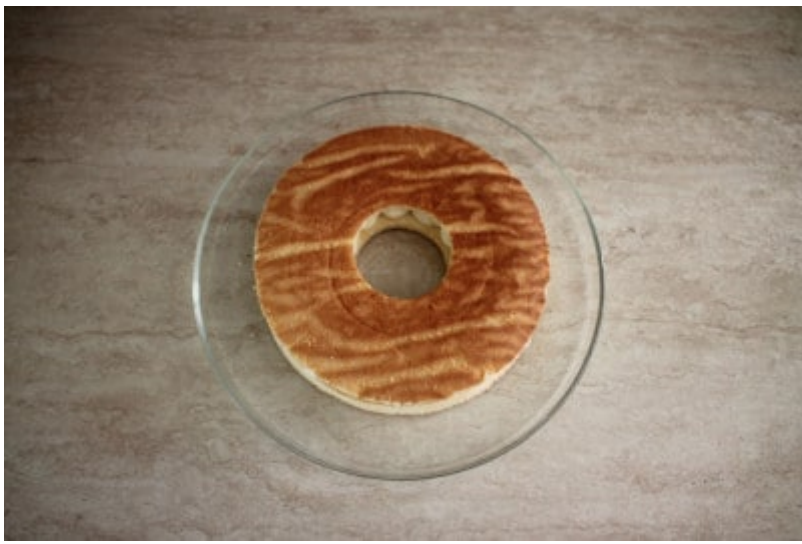




10 Ricopri tutta la superficie con metà della crema chantilly con ciuffetti ordinati, partendo dal bordo e proseguendo fino al centro.

Posiziona la seconda base sulla farcia.





11 Copri con un secondo strato di ciuffi di crema, cercando di essere il più preciso possibile perché questi saranno a vista e fan già parte della decorazione.

Lava le pesche e tagliale a spicchi, sbuccia i kiwi e tagliarli a spicchi, lava i mirtilli.

Decora a piacere la superficie della torta con la frutta e con i fiori eduli.

Lascia riposare la cream tart in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirla e gustarla.





CONSERVAZIONE