DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cream tart facile da tagliare

LUOGO: Asia / Israele

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 da tagliare** è un dolce raffinato e scenografico, perfetto per feste e compleanni. Realizzata con pasta biscotto soffice e farcita con crema chantilly, è decorata con frutta fresca e fiori eduli. Ideale da preparare in anticipo e servire fresca, conquisterà tutti per la sua bellezza e il suo gusto delicato.

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO

UOVA 3 medie - 165 gr

ZUCCHERO 60 gr

FARINA 00 60 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1 cucchiaio 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 DELLA CREAM TART FACILE

PESCHE

KIWI

MIRTILLI

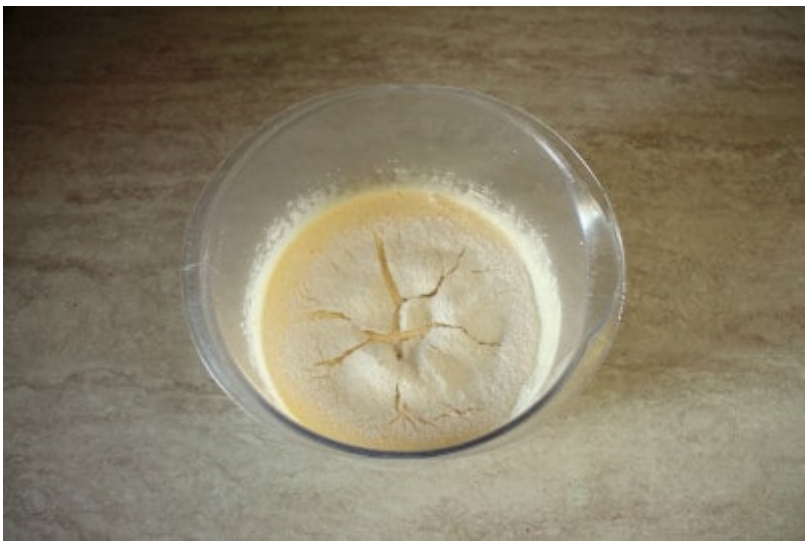
FIORI EDULI

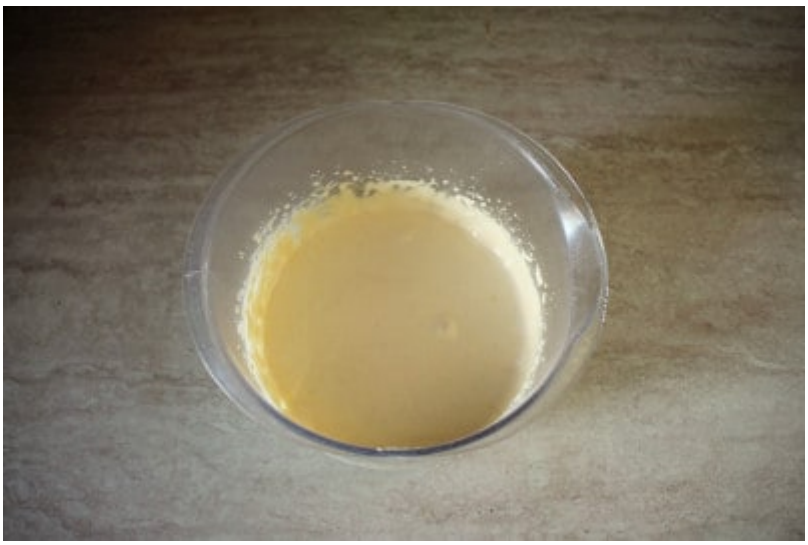
Come fare la cream tart facile da tagliare

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°C in forno statico già caldo per circa 8 minuti nel ripiano centrale del forno.

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

7 Prepara intanto la crema chantilly.

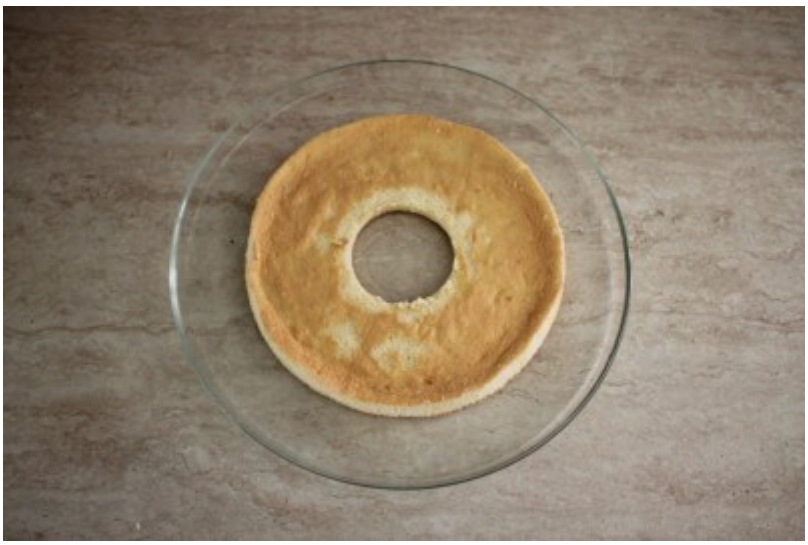
Incidi la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza, aprila e fai scorrere su tutta la lunghezza la lama di un coltello che raccoglierà i semi all'interno

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.

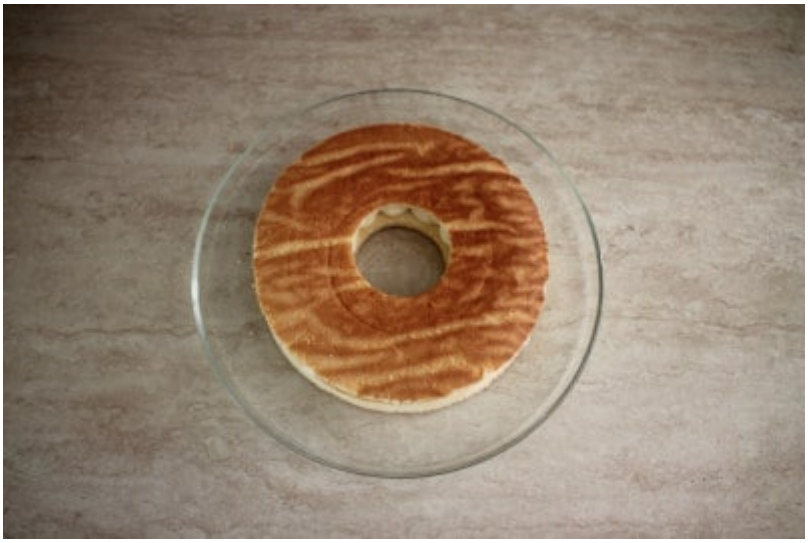
9 Pratica un foro perfettamente al centro delle basi di pasta biscotto con un coppapasta del diametro di 8 cm ottenendo in questo modo due ciambelle.

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.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa uova a temperatura ambiente per ottenere una pasta biscotto soffice e omogenea.
Con gli scarti del coppapasta, puoi creare piccoli dolcetti o utilizzarli come base per altre ricette.
Personalizza la decorazione con frutta di stagione o cioccolato per adattare il dolce a ogni occasione.

Lascia riposare la torta in frigorifero per almeno 2 ore: questo migliorerà la consistenza e faciliterà il taglio.

Come conservare la cream tart facile da tagliare

Conserva la **Cream Tart** in frigorifero, ben coperta, per un massimo di 2 giorni. Non è consigliabile congelarla, poiché la crema chantilly potrebbe perdere consistenza. Se avanzano basi non farcite, puoi congelarle avvolte nella pellicola.

Potresti cucinare anche...

Torta Oreo: una delizia cremosa e golosa per gli amanti dei biscotti.
Rotolo alla Nutella: un dolce semplice e sempre apprezzato.
Torta alla frutta: fresca e colorata, perfetta per ogni occasione.
Torta delizia al limone: un dessert elegante e dal sapore agrumato.
Torta Dobos: un classico della pasticceria ungherese, ricco e raffinato.