

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata morbida con crema e frutta

di: *Antonella Perasole*

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio



La crostata morbida con crema pasticciera e frutta fresca è un [dolce](#) goloso e scenografico. La base è un impasto di morbido [pan di spagna](#), cotto nello stampo “furbo” per crostate con rialzo centrale che crea un comodo incavo, perfetto per una pratica farcitura! Al centro una vellutata e aromatica [crema pasticciera](#) sormontata da frutta fresca di stagione. Un dolce fresco perfetto per l'estate!

Venite a scoprire altre deliziose crostata da fare in casa:

[Crostata di mandorle morbida](#)

[Crostata fondente alla cannella](#)

[Crostata rum e vaniglia](#)

Crostata limone e cioccolato bianco

PER LA BASE

FARINA 00 150 gr

BURRO FUSO (freddo) - 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

UOVA (medie) - 2

LATTE 50 ml

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE 300 ml

PANNA FRESCA 200 ml

ZUCCHERO 120 gr

TUORLO D'UOVO 3

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

VANILLINA 1 bustina

FARINA 00 60 gr

PER LA BAGNA

LATTE 200 ml

ZUCCHERO 20 gr

PER GUARNIRE

GELATINA PER CROSTATE

FRUTTA DI STAGIONE

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate a preparare la base della crostata morbida: in una terrina mettete le uova con lo zucchero ed il latte. Montate con l'aiuto delle fruste elettriche; unite poi il burro fuso

freddo e man mano la farina setacciata con il lievito, mescolando fino ad ottenere un impasto liscio e privo di grumi.



- 2 Imburrate lo stampo furbo del diametro di 28 cm e versate all'interno l'impasto. Cuocete la base in forno statico preriscaldato a 170° per circa 20 minuti. Fate raffreddare e poi sformate la crostata morbida.



- 3 Per la crema: In una pentola abbastanza capiente unite i tuorli con lo zucchero, la buccia grattugiata del limone ed iniziate a mescolare. Versate poi man mano il latte miscelato con la panna alternandolo con la farina setacciata con la vanillina, sempre mescolando per evitare la formazione di grumi. Ponete il pentolino sul fuoco e mescolate la crema continuamente finché non si sarà addensata. Fate raffreddare la crema in un contenitore di vetro con pellicola a contatto.



- 4 Mettete a bollire i 200 ml di latte con lo zucchero che vi serviranno per la bagna. Tutto è pronto per la composizione finale. Ponete la base della crostata su di un piatto da portata e bagnatela leggermente con la bagna al latte. Riempite l'incavo con la crema pasticciera aiutandovi con un sac-à-poche. Decorate la crostata morbida con della frutta di stagione fresca, lasciandovi guidare dalla fantasia. Lucidate la frutta con della gelatina per dolci. Fate riposare in frigorifero per almeno tre ore prima di consumarla.



CONSERVAZIONE