

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata morbida con crema e frutta

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La crostata morbida è una golosa **alternativa fresca ed estiva** alla più tradizionale [crostata con pasta frolla](#). La ricetta della **crostata morbida con crema e frutta** prevede una base di [pan di spagna](#) cotto in uno **stampo da crostata preformato**, comunemente chiamato **stampo furbo**.

La nostra ricetta con **passo passo fotografico** prevede di riempire la crostata con una [crema pasticceria](#) arricchita di **panna** in fase di cottura, in questo modo, una volta raffreddata, **il ripieno** sarà **più compatto e consistente** rispetto ad una normale crema pasticceria. La **frutta fresca di stagione** ti permette di cucinare questa **torta** in ogni

momento dell'anno, infatti puoi usare tutta la frutta che ti viene in mente!

Ecco altre ricette di dolci con la frutta che devi provare:

[Torta fredda](#)

[Crostata di frutta senza cottura](#)

[Torta alla frutta](#)

[Pavlova](#)

[Dolci con crema pasticcera](#)

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

LATTE 300 ml

PANNA FRESCA 200 ml

ZUCCHERO 120 gr

FARINA 00 60 gr

TUORLO D'UOVO 3

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

VANILLINA 1 bustina

PER LA BAGNA

LATTE 200 ml

ZUCCHERO 20 gr

PER GUARNIRE

FRUTTA DI STAGIONE

GELATINA PER CROSTATE

PREPARAZIONE

- 1** Inizia a preparare la base della crostata morbida: in una terrina metti le uova con lo zucchero ed il latte. Monta con l'aiuto delle fruste elettriche; unisci poi il burro fuso freddo e, man mano, la farina setacciata con il lievito. Mescola fino ad ottenere un

impasto liscio e privo di grumi.



- 2 Ungi di burro lo stampo furbo del diametro di 28 cm e versaci l'impasto. Cuoci la base in forno statico preriscaldato a 170° per circa 20 minuti. Fai raffreddare e poi sforma la crostata morbida.



- 3 Per la crema: In una pentola abbastanza capiente unisci i tuorli con lo zucchero, la buccia grattugiata del limone e inizia a mescolare. Versa poi man mano il latte miscelato con la panna alternandolo con la farina setacciata con la vanillina, continua a mescolare per evitare la formazione di grumi. Poni il pentolino sul fuoco e mescola la crema continuamente finché non si sarà addensata. Fai raffreddare la crema in un contenitore di vetro con pellicola a contatto.



4 Metti a bollire i 200 ml di latte con lo zucchero che ti servirà per la bagna.

Ora tutto è pronto per la composizione finale: sistema la base della crostata su di un piatto da portata e bagnala leggermente con la bagna al latte. Riempi l'incavo con la crema pasticcera aiutandoti con un sac-à-poche. Decora la crostata morbida con della frutta di stagione fresca, lasciandoti guidare dalla fantasia. Lucida la frutta con della gelatina per dolci. Fai riposare in frigorifero per almeno tre ore prima di consumarla.



CONSERVAZIONE

Conserva la crostata morbida con crema e frutta in frigo per un paio di giorni.

CONSIGLI PER L'ATTREZZATURA

Per cucinare questa torta ti servirà lo stampo [furbo per crostata](#) questo stampo è molto comodo se non vuoi scavare il pan di spagna con un coltello, così eviti sprechi e tempo.