

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con crema pasticcera

---

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

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



La **torta con crema pasticcera** è un grande classico della pasticceria, il dolce che mette tutti d'accordo, perfetto per un compleanno o un pranzo in famiglia.

La sua bontà sta nell'equilibrio tra una base soffice e il cuore vellutato della [crema pasticcera classica](#).

Questa ricetta propone una versione semplificata che usa la [pasta biscotto](#), più veloce del [pan di spagna](#) e perfetta per chi ha meno esperienza.

La crema è la vera protagonista, e le sue varianti sono infinite: si può renderla ancora più golosa preparando una [crema pasticcera al cioccolato](#) o una versione fresca e profumata come la [Crema pasticcera al limone](#)

. Se poi ami le **crostate**, non puoi perderti la [crostata di mele con crema pasticcera](#) o la deliziosa [Crostata con crema pasticcera al limone](#). Per chi ha poco tempo, esiste anche la furbissima [Crema pasticcera al microonde](#), pronta in pochi minuti. In questa versione, l'aggiunta di scaglie di cioccolato fondente rende il tutto ancora più irresistibile.

## INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 380 ml  
TUORLI 3  
ZUCCHERO 80 gr  
MAIZENA 30 gr  
ESSENZA DI VANIGLIA

## INGREDIENTI PER 3 DISCHI DI PASTA

### BISCOTTO

UOVA 4  
ZUCCHERO 140 gr  
FARINA 00 80 gr  
FECOLA DI PATATE 50 gr  
LATTE 4 cucchiaini da tavola  
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1  
cucchiaino da tè  
ESSENZA DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## INGREDIENTI PER LA BAGNA

ACQUA 150 ml  
ZUCCHERO 150 gr

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

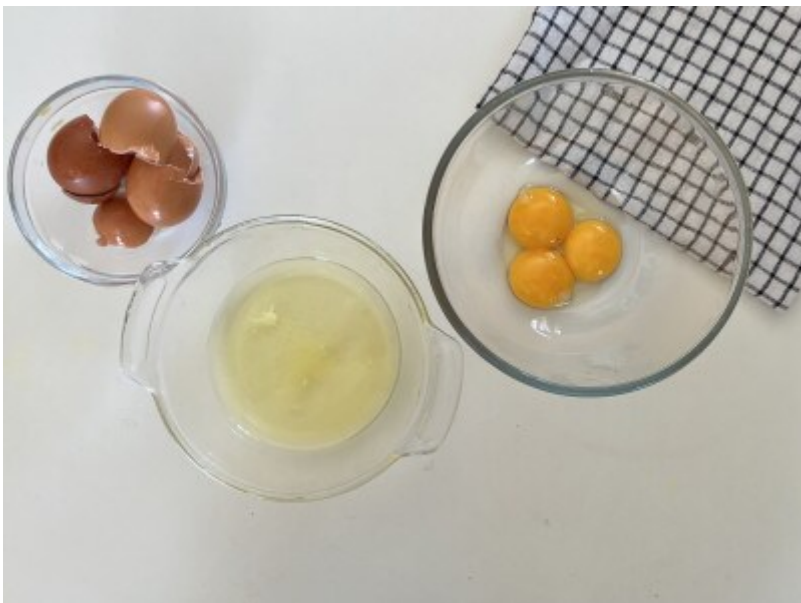
# COME FARE LA TORTA CON CREMA PASTICCERA

**1** FASE 1: Prepara la crema pasticcera

Scalda il latte in un pentolino con la vaniglia, senza portarlo a bollore.

In una ciotola, lavora i tuorli con lo zucchero, poi aggiungi la maizena setacciata e mescola bene.







Stempera il composto di tuorli versando un mestolo di latte caldo, poi riversa tutto nel pentolino con il resto del latte.

Cuoci a fuoco basso, mescolando continuamente con una frusta, finché la crema non si addensa.

Trasferiscila in una ciotola, coprila con pellicola a contatto e lasciala raffreddare completamente in frigorifero.





### 3 FASE 2: Prepara e cuoci le basi

Separa i tuorli dagli albumi. Monta gli albumi a neve ben ferma.

In un'altra ciotola, monta i tuorli con lo zucchero finché non saranno chiari e spumosi. Aggiungi la farina, la fecola e il lievito setacciati, poi la vaniglia e il latte, e amalgama bene.





Incorpora delicatamente gli albumi montati all'impasto, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Fodera il fondo di una tortiera da 24 cm con la carta forno. Versa circa un terzo dell'impasto, livellalo con una spatola per creare un disco sottile e cuoci in forno statico già caldo a 180°C per 8 minuti.

Sforna il disco e, mentre si raffredda, ripeti l'operazione altre due volte con il resto dell'impasto per ottenere tre basi separate.





**5** FASE 3: Prepara la bagna e la finitura

In un pentolino, porta a bollire l'acqua e lo zucchero. Quando lo zucchero è sciolto, spegni il fuoco e

lascia intiepidire lo sciroppo.

Trita grossolanamente il cioccolato fondente con un coltello.





#### **6** FASE 4: Assembla la torta

Posiziona il primo disco di pasta biscotto su un piatto da portata. Spennellalo abbondantemente con la bagna, poi stendi uno strato generoso di crema pasticcera e cospargi con scaglie di cioccolato. Sovrapponi il secondo disco, bagnalo e farcisci di nuovo con crema e cioccolato.





Bagna la parte inferiore dell'ultimo disco e posizionalo sulla torta. Ricopri tutta la superficie con un sottile strato di crema pasticcera.

Decora a piacere con la frutta fresca e le restanti scaglie di cioccolato.

Riponi la torta in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirla, per farla assestare bene.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il trucco in più:** Per evitare che si formi la classica pellicina sulla superficie della crema pasticcera mentre si raffredda, basta coprirlo con un foglio di pellicola trasparente a diretto contatto.

**Consiglio per la base:** Quando aggiungi gli albumi montati a neve all'impasto della pasta biscotto, mescola molto delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il composto e ottenere una base soffice e ariosa.

**Zero sprechi:** Dalla preparazione della crema avanzeranno degli albumi. Non buttarli! Puoi usarli per preparare delle [piccole meringhe](#), dei **biscotti leggeri** o congelarli in un contenitore per averli pronti all'occorrenza.

## COME SI CONSERVA LA TORTA CON CREMA PASTICCERA

La torta con crema pasticcera va conservata in frigorifero, coperta con una campana per dolci o della pellicola, per evitare che assorba odori. Si manterrà perfetta per 2-3 giorni.