

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Albero di Natale con crema e frutta

di: *Angiolina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



KIWI ben sodi - 4

CILIEGIE CANDITE 50 gr

GELATINA IN POLVERE tortagel chiaro - 1
bustina

PREPARAZIONE



Albero di Natale con crema e frutta

Image not found or type unknown



2 Per la pasta frolla: in una ciotola e con le fruste elettriche montare leggermente lo

zucchero con le uova.

Disponete la farina sulla spianatoia e tagliatevi dentro il burro a pezzetti.

Lavorare la farina e il burro velocemente con le mani.

Formare la fontana e versarvi le uova montate con lo zucchero.



3 Unite il limone grattugiato ed il lievito ed impastare.

Stendete la pasta nella tortiera a forma di albero di natale imburrata e infarinata.

Infornate in forno a 170°C per 40 minuti.



4 Per la crema: in una casseruola fate bollire il latte con la scorza del limone.

A parte montare leggermente i tuorli con lo zucchero, unire la farina e il latte caldo, mescolare avendo cura di evitare il formarsi di grumi.

Rimettere sul fuoco e fate addensare fino all'inizio del bollore, sempre mescolando con un cucchiaio di legno e lasciate raffreddare.

Tagliare i kiwi a metà per il lato lungo e poi a fettine.



- 5 Versate la crema sulla torta e disponete le fettine di kiwi in modo da dare l'idea delle fronde dell'albero partendo dal tronco fino alla punta.





- 6 Disponete le ciliegie candite in modo sparso come le palline che decorano gli alberi di natale.

Preparare ora la gelatina seguendo l'indicazione sulla confezione e coprite la frutta.



Albero di Natale con crema e frutta

Image not found or type unknown

