

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata al mandarino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

200 g di pasta sfoglia  
100 g di pan di spagna  
50 g di marmellata d'arancia  
100 g di crema pasticcera  
150 g di gelatina  
5 mandarini.

## PREPARAZIONE

- 1 Sistemare la pasta sfoglia in una tortiera imburrata e spolverata di farina. Mettervi la marmellata d'arancia e il pan di spagna a fette. Versare la crema pasticciera e infomare. Far raffreddare la crostata, sformarla e sistemarvi attorno i mandarini sbucciati. Far sciogliere a bagnomaria la gelatina e versarla sulla superficie della crostata.