

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata alla marmellata e frutta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



## PREPARAZIONE

**1** Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Per la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

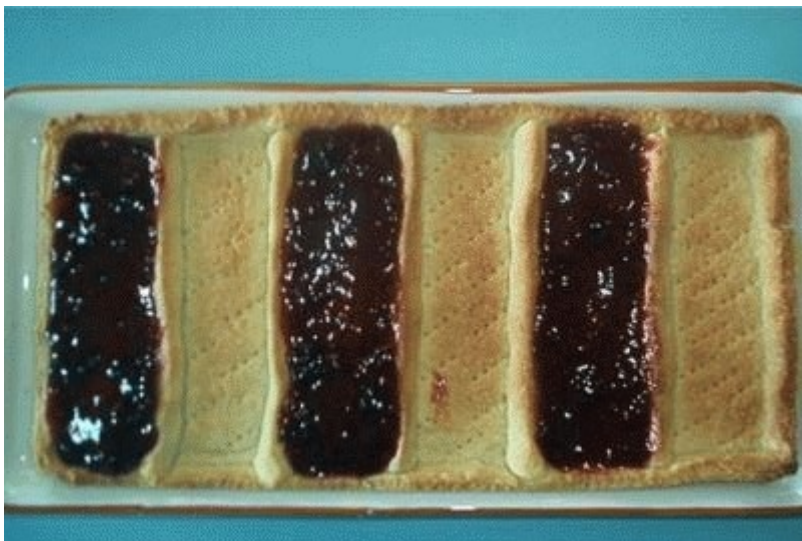
Con il mattarello stendete la pasta frolla e rivestite uno stampo rettangolare rivestito di carta forno, con la pasta frolla che avanza fate 5 rotoli e metteteli all'interno della crostata formando 6 contenitori infine bucherettate il fondo.



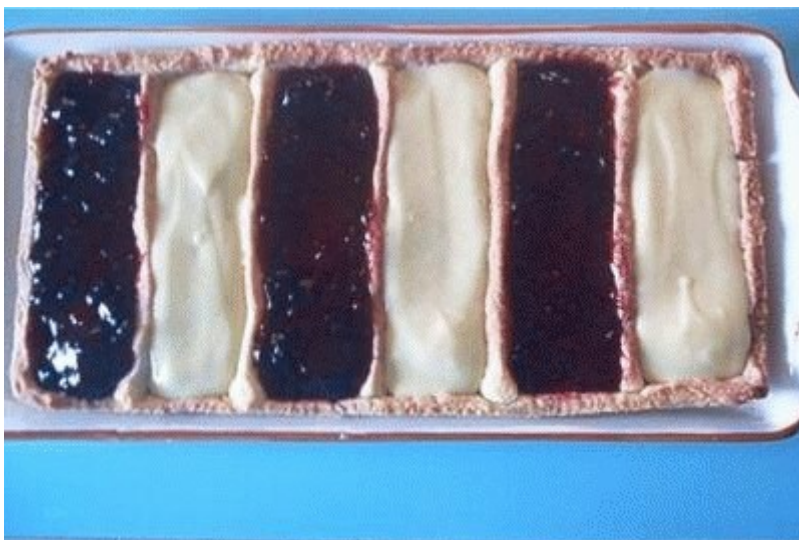
2 Infornate a 175°C per 20 minuti.



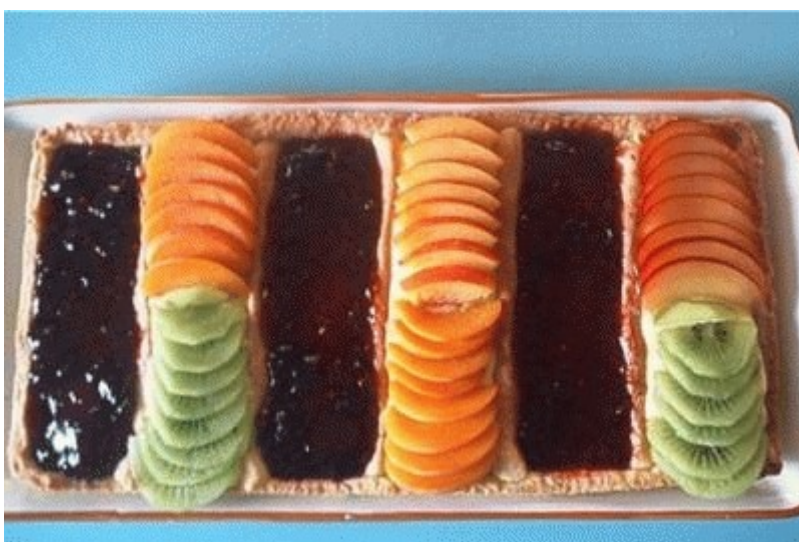
3 Mettete qualche cucchiaino di marmellata in una tazza e mescolare con un cucchiaino per qualche minuto per renderla morbida e stendetela in 3 dei 6 scomparti.



4 Riempite gli scomparti liberi con la crema pasticcera.



5 Tagliare la frutta e decorare la crostata mettendo la frutta sopra la crema pasticcera.



6 Preparate la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla bustina e spennelatela sopra la frutta.

