

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



La crostata alle ciliegie è un dolce perfetto per chi vuole far merenda o colazione con un bocconcino speciale. La ricetta è facilissima ed è perfetta per ogni pausa dolce. Questo tipo di frutta, prettemente estiva rende questa torta rustica molto golosa.

Seguendo il nostro passo passo sarà davvero semplicissima realizzarla e tutti quelli che la mangeranno chiederanno di certo il bis perché una fetta è davvero troppo poca! Se amate le crostate estive, vi proponiamo anche un'altra deliziosa variante: che ne dite di questa speciale variante alle nespole?

PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr ZUCCHERO 100 gr BURRO 180 gr UOVA 1

PER LA FARCIA

UOVA 4

FARINA DI MANDORLE 140 gr

CILIEGIE 250 gr

FARINA 00 50 gr

ZUCCHERO 140 gr

LIMONE solo la scorza - 1

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

Per preparare questa crostata con ciliegie dovrete come prima cosa dedicarvi alla preparazione della pasta frolla che dovrà riposare per circa 30 minuti in frigorifero.

Per realizzare la pasta frolla potete scegliere se procedere impastando a mano oppure utilizzando una planetaria dotata di gancio a foglia. In entrambi i casi partite dalla farina alla quale aggiungerete lo zucchero ed il burro.

Se impastata a mano, iniziate a pizzicare il burro nella farina fino a che non si riduca in pezzetti grandi quanto una lenticchia, solo successivamente aggiungerete l'uovo e terminerete d'impastare.

Se, invece, impastate con la planetaria non dovrete far altro che aggiungere anche l'uovo ed azionare la macchina e lasciare che lavori fino a che non si formi un composto omogeneo.









Trasferite la pasta frolla appena realizzata in un foglio di carta forno o di pellicola e riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Nel frattempo procederete con la preparazione della farcia.





Riunite in una ciotola sufficientemente ampia e profonda i tuorli delle uova a disposizione, unite lo zucchero ed iniziate a montare fino ad ottenere un composto molto ben montato e chiaro.

Aromatizzate con la scorza di un limone.

Aggiungete, quindi, la farina di mandorle e la farina 00 setacciata e mescolate dal basso verso l'alto.

















Montate anche gli albumi con un pizzico di sale fino a che siano ben montati. Utilizzate parte di questi albumi montati per ammorbidire il composto a base di tuorli, quindi aggiungete anche il resto degli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto ottenendo, in fine, una crema morbida e spumosa.









Riprendete la pasta frolla dal frigorifero, rilavoratela velocemente per ammorbidirla leggermente, quindi stendetela ad uno spessore di circa 5 mm e foderate con questa uno stampo di 24 cm di diametro ben imburrata ed infarinata oppure foderata con carta forno.

Bucherellate il fondo di pasta frolla.





Distribuite sul fondo della crostata le ciliegie preventivamente lavate e denocciolate, quindi versate sopra la crema alle mandorle.





7 La crostata è pronta per essere cotta in forno statico a 180°C per circa 45 minuti.

Una volta cotta, rimuovetela dallo stampo e fatela freddare completamente.

Ultimate la torta con una spolverata a piacere di zucchero a velo.







