

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema e lamponi

di: *zioda'*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER LA FROLLA

- 240 g di farina
- 120 g di zucchero
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 2 bustine di preparato per cioccolato
- 1 cucchiaino di lievito per dolci.

PER LA CREMA

- 6 tuorli
- 600 ml di latte
- 180 g di zucchero
- 65 g di farina
- 2 cucchiaini di aroma alla vaniglia.

PER DECORARE

1 cestino di lamponi

1 bustina di tortagel.

PREPARAZIONE

- 1 Per la frolla: impastare tutti gli ingredienti fino a formare una palla e fatela raffreddare in frigo per 30 minuti.



- 2 Per la crema: in una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



3 Con le fruste elettriche montare per 20 minuti.



4 Aggiungete la farina e continuare a montare fino ad amalgamare bene il tutto.



5 Aggiungete il latte e l'aroma di vaniglia.



6 Trasferite in una casseruola.



7 E fate cuocere, mescolando spesso, fino a far addensare la crema.



8 Trasferite in una ciotola e fate raffreddare la crema.



- 9 Stendete la frolla con il mattarello e foderate una tortiera da 26 cm bucherellando la base con una forchetta.



- 10 Infornare a 180° per 30 minuti, sformate e lasciate raffreddare.



11 Riempite con la crema.



12 Decorare con i lamponi.

Preparate il tortagele seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versatela sui lamponi.

