

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con frutta e cioccolato

di: *silvanausa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 350 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

AROMA ALLA MANDORLA fioletta - 1

PER LA CREMA

LATTE 1 l

AMIDO DI MAIS 150 gr

ZUCCHERO 350 gr

BURRO 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

TORTAGEL 1 bustina

FRAGOLE 200 gr

FRUTTI DI BOSCO 150 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per la frolla: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea, fate riposare in frigo per 30 minuti.

Stendete con il mattarello la frolla e rivestite uno stampo per crostate da 26 cm, con 1 stampino a cuore ricavate dei cuoricini e metteteli intorno alla crostata.



- 2 Infornate a 180°C per circa 20 minuti.

In una casseruola sciogliete il cioccolato a bagnomaria e spalmate la crostata con il cioccolato.



3 Per la crema: mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti fino ad avere una crema.

Trasferite la crema in una sacca da pasticceria e decorate la crostata.



4 Coprite con la frutta.

Preparate il tortagel seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennellare la frutta.

