

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con gelee' di fragole e mousse di banane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI



LATTE mezzo bicchiere -

BANANE 300 gr

GELATINA 6 gr

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruse elettriche montare le uova con lo zucchero, unite il burro morbido e continuate a montare.



2

Unite la farina, la fecola ed il lievito ed impastare fino ad avere una pasta omogenea, fate riposare in frigo per 30 minuti..

Con il mattarello stendete la frolla e rovestite uno stampo per crostate ed infornate per 35 minuti a 170°C nel forno ventilato.



3

Per il geleè: nel frullatore frullare le fragole con il succo di limone e lo zucchero, trasferite in una casseruola e fate cuocere per 2-3 minuti, filtrate ed unite la gelatina precedentemente fatta ammolare in acqua fredda per 10 minuti, infine unite il cioccolato bianco tritato, mescolare e fate raffreddare.



- 4 Fate scaldare la panna per 2-3 minuti con la vanillina ed il latte, unite la gelatina precedentemente fatta ammolare in acqua fredda e le banane frullate con il limone e lo zucchero.



5

Sopra la crostata mettete il geleè e fate riposare in frigo per 1 ora, coprite con la mousse e rimettete in frigo per almeno 1 ora.



Con la frolla rimasta fate dei biscottini.



Decorate la torta e servite.





9 Se avanza della crema potete creare dei bicchierini alternandoli con frolla oppure biscotti.



10