

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con tiramisù alle fragole

di: *lunettina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE PER IL RIPOSO



PER LA CREMA AL MASCARPONE

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

UOVA 2

PANNA DA MONTARE 250 ml

PER DECORARE

FRAGOLE 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti, formate una palla e fatela riposare in frigo per 3 ore.



- 2 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi.

Montare anche i tuorli con lo zucchero per 20 minuti.

Unite la farina setacciata con il lievito nei tuorli e mescolare delicatamente.

Unite anche gli albumi e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24-26 cm e versateci il composto.

Infornate nel forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Fate raffreddare quindi dividete a metà in modo da formare due dischi.



- 3** Tagliate a pezzettoni le fragole e fatele macerare con qualche cucchiaino di zucchero ed il succo del limone.



4 Montare la panna ben ferma e tenetela da parte.



5 Per la crema al mascarpone: dividere gli albumi e montateli a neve ferma.

Montare i tuorli con lo zucchero.

Unite ai tuorli il mascarpone e mescolare delicatamente.

Unite la panna montata mescolando delicatamente infine unite gli albumi.



6 Stendete la pasta frolla e foderateci uno stampo per crostate da 26-28 cm imburato ed infarinato.

Coprite con della carta forno e dei legumi quindi infornate a 180°C per 15 minuti.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Toglietela dallo stampo e disponetela sopra un vassoio.

Inserite all'interno un disco di pan di spagna e bagnatelo con poco latte ed il succo di macerazione delle fragole.

Versarci sopra circa metà della crema al mascarpone.

Nel frullatore frullare le fragole e distribuitele sopra la crema.

Coprite con il secondo disco di pan di spagna bagnato e concludete con la crema rimasta.



7 Decorate con le fragole.

