

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fichi con crema ai due formaggi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



MASCARPONE 250 gr

RICOTTA 250 gr

ZUCCHERO 120 gr

RUM poco -

UOVA INTERE 1

PREPARAZIONE

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



- 2 Per la crema: in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.

Stendete la pasta frolla con il mattarello e stendetela in una tortiera da 26 cm foderata di carta forno.

Versate la crema nella tortiera.



- 3 Tagliate i fichi a fette grosse e decorate la torta.



- 4 Infornate a 180°C per circa 1 ora e lasciate raffreddare dentro il forno spento, con lo sportello leggermente aperto.

