

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di frutta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La crostata per antonomasia è la [crostata di marmellata](#), ma la **crostata di frutta fresca e crema pasticcera** è sicuramente altrettanto importante, un dolce perfetto per utilizzare quella di stagione! E' un dolce a prova di principianti, semplice e goloso.

Potete sbizzarrirvi inventando la vostra personale crostata di frutta modificando la crema e la varietà della frutta, anche in base a quella che trovate al mercato oppure decidendo di cambiare radicalmente utilizzando, per esempio, quella secca.

Provate anche la variante [senza cottura](#)!

PER CIRCA 250 G DI PASTA FROLLA

BURRO 77 gr

TUORLO D'UOVO 22 gr

ZUCCHERO 45 gr

FARINA 112 gr

VANILLINA 1 bustina

PER CIRCA 300 G DI CREMA PASTICCERA

ZUCCHERO 100 gr

MAIZENA 36 gr

LATTE INTERO 120 gr

TUORLO D'UOVO 15 gr

ACQUA 30 gr

VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

PER GUARNIRE

KIWI VERDE 200 gr

FRAGOLE 200 gr

BANANE 200 gr

PREPARAZIONE

1 Lavorate velocemente la pasta frolla per biscotti in modo da renderla più malleabile.

Imburrate uno stampo per crostate.

Stendete la pasta frolla su di un piano infarinato aiutandovi con il mattarello fino a raggiungere lo spessore di mezzo centimetro.



2 Arrotolate il disco di pasta frolla sul mattarello e srotolatelo sopra lo stampo.



3 Fate aderire bene la pasta frolla ai bordi dello stampo e rimuovete la pasta in eccesso passando semplicemente il mattarello sui bordi dello stampo.



4 Bucherellate il fondo del guscio di frolla con i rebbi di una forchetta.



5 Infornate il guscio di frolla a 180°C per circa 15 minuti.



6 Sfornate la pasta frolla, fatela freddare leggermente e toglietela dallo stampo.

Raccogliete la crema pasticcera in una sac à poche e distribuitela sul fondo della crostata.





7 Affettate le verdure e disponetele in modo ordinato sullo strato di crema.



8 Spennellate la frutta con della gelatina neutra. Conservate la crostata in frigorifero fino al momento di servirla in tavola.



CONSIGLIO

Posso preparare in anticipo la base per la crostata e la crema pasticcera?

Certamente! La base di pasta frolla per crostate è perfetta per essere cotta vuota, o come si dice "in bianco" ed essere farcita successivamente. Conservate il guscio di frolla in un luogo asciutto, l'umidità è nemica della pasta frolla!

Ed anche la crema pasticcera può essere preparata in anticipo e conservata in frigorifero per 3-4 giorni.

Ma dopo qualche ora la frutta non si ossida diventando nera?

Se viene spennellata la gelatina si conserverà bella lucida e colorata come se fosse stata appena tagliata.

La crema pasticcera non mi si addensa, cosa faccio?

Se sei sicura d'aver utilizzato la quantità giusta di tutti gli ingredienti, allora non ti resterà che armarti di santa pazienza e lasciarla sul fuoco continuando a mescolare fino a che non sarà densa al punto giusto.