

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata Morbida alle Ciliegie: la Ricetta Facile e Genuina

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cerchi un dolce profumato, dal cuore tenero e davvero facilissimo da preparare? La **crostata morbida alle ciliegie** è la risposta perfetta per le tue colazioni o le merende in famiglia.

A differenza della tradizionale [crostata di marmellata](#) preparata con la pasta frolla, questa variante si realizza in pochissimi minuti utilizzando il comodissimo stampo furbo.

Il risultato sarà una base sofficissima e umida al punto giusto, pronta ad accogliere un generoso strato di golosa [crema pasticcera](#) fatta in casa.

Se ami portare in tavola dolci scenografici ma senza stress, questa ricetta è una fantastica alternativa alla solita [crostata morbida con crema e frutta](#) mista.

Le protagoniste indiscusse sono ovviamente le ciliegie fresche. Se ne hai acquistate o raccolte in abbondanza, ti consiglio di dare un'occhiata anche ad altre [ricette con le ciliegie](#) per sfruttare al meglio tutta la loro dolcezza.

Vuoi dare un tocco ancora più speciale al tuo dessert prima di servirlo? Prova ad accompagnare ogni fetta con un cucchiaino di squisita [salsa alle ciliegie](#), vedrai che successo.

Il trucco infallibile per una consistenza perfetta: ricordati di far raffreddare completamente sia la base cotta che la crema prima di procedere con l'assemblaggio. In questo modo la base morbida non si bagnerà eccessivamente.

E se ti manca lo stampo furbo? Nessun problema. Usa una normale tortiera da 24 cm e, una volta sfornata e raffreddata la base, scava delicatamente il centro lasciando un piccolo bordo intatto: otterrai lo stesso bellissimo effetto!

INGREDIENTI PER LA CROSTATA MORBIDA DI CILIEGIE

UOVA 2
ZUCCHERO 100 gr
OLIO DI SEMI 80 gr
LATTE 100 gr
FARINA 00 150 gr
LIEVITO PER DOLCI 8 gr
SCORZA DI LIMONE
CILIEGIE 250 gr
CREMA PASTICCERA 300 gr
MENTA

COME FARE LA CROSTATA MORBIDA DI CILIEGIE CON LO STAMPO

1 In una ciotola capiente **sguscia le uova** e unisci lo zucchero. Aziona le fruste elettriche e **monta il composto** fino a renderlo chiaro e spumoso.

Adesso **versa a filo l'olio di semi e il latte**, continuando a mescolare delicatamente con il frullino a bassa velocità.

Per ultimo, **aggiungi la farina un po' per volta**, incorporandola bene per evitare la formazione di fastidiosi grumi.





2 Unisci adesso il **lievito per dolci** e la scorza di limone grattugiata. Continua a lavorare l'impasto per qualche istante fino a ottenere un **composto omogeneo e senza grumi**.

Versa delicatamente il tutto nello **stampo furbo da 24 cm** di diametro, che avrai precedentemente imburrato e infarinato con cura.

Cuoci in **forno statico a 180°C** per circa 20-25 minuti. Prima di sfornare la base, fai sempre la **prova stecchino** per verificare che l'interno sia perfettamente asciutto.

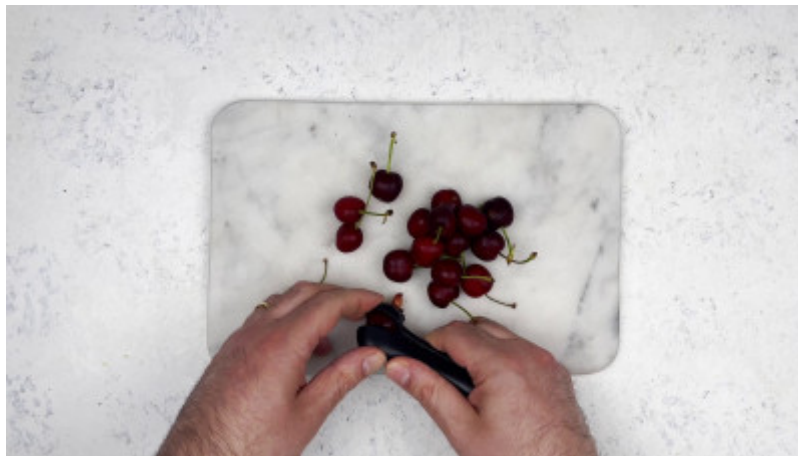


3 Nel frattempo, **elimina il nocciolo dalle ciliegie** e tienile da parte.

Sforna la base, **lasciala intiepidire** per qualche minuto e poi capovolgila con delicatezza direttamente su un piatto da portata.

Versa la crema pasticcera nell'incavo della torta e **livella bene la superficie** aiutandoti semplicemente con il dorso di un cucchiaio.

Infine, **decora a piacere con le ciliegie** fresche e aggiungi qualche fogliolina di menta fresca per dare un tocco di colore e profumo irresistibile.





COME CONSERVARE LA CROSTATA MORBIDA DI CILIEGIE

La **crostata morbida alle ciliegie** si conserva perfettamente in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, preferibilmente posizionata sotto una campana di vetro o all'interno di un contenitore ermetico per dolci.

Questo piccolo accorgimento è fondamentale sia per preservare la cremosità e la freschezza della crema pasticcera, sia per evitare che il dolce assorba gli odori degli altri alimenti presenti nel frigo.

Ti consiglio di **tirare fuori la crostata dal frigorifero circa 15-20 minuti prima di servirla**. Lasciandola a temperatura ambiente per qualche istante, la base riacquisterà tutta la sua originaria sofficià e i profumi si esalteranno al massimo.

Si può congelare? Ti sconsiglio di congelare il dolce già farcito e decorato, poiché il processo di scongelamento comprometterebbe la consistenza sia della crema che delle ciliegie fresche.

Se hai la necessità di portarti avanti con i tempi, puoi però **congelare la sola base morbida** dello

stampo furbo dopo averla fatta raffreddare completamente. Avvolgila benissimo nella pellicola trasparente e potrai conservarla nel freezer per circa 1 mese, pronta da scongelare e farcire all'occorrenza.

TRUCCHI, CONSIGLI E VARIANTI

Ecco alcuni **trucchi e consigli furbi** per ottenere una crostata impeccabile e texturizzata, insieme a golose varianti per personalizzare il tuo dolce a seconda della stagione.

Come evitare che la base si bagni: assicurati che sia la base morbida che la crema pasticcera siano completamente fredde prima dell'assemblaggio. Per una sicurezza in più, stendi un velo sottilissimo di confettura di ciliegie sul fondo dell'incavo: creerà una barriera impermeabile deliziosa.

Snocciolare le ciliegie senza strumenti: se non hai un denocciolatore, appoggia la ciliegia sul collo di una bottiglia di vetro vuota e spingi il nocciolo verso il basso usando una cannuccia rigida o uno stecchino da spiedino. Il nocciolo cadrà nella bottiglia senza sporcare.

Varianti golose per la crema: puoi sostituire la classica pasticcera con una diplomatica (aggiungendo panna montata) oppure con una crema al mascarpone. Se ami i contrasti intensi, prova una ganache al cioccolato bianco, che si sposa divinamente con le ciliegie.

Alternative fuori stagione: se non hai a disposizione le ciliegie fresche, usa pure le ciliegie sciroppate o le amarene sciroppate. Ricordati di scolarle benissimo dal loro liquido e di tamponarle accuratamente con carta assorbente prima di decorare.

Sostituire lo stampo furbo: se non possiedi questa teglia specifica, utilizza una normale tortiera da 24 cm foderata di carta forno. Una volta cotta e raffreddata la base, usa un cucchiaino per scavare leggermente la superficie al centro, lasciando un bordo intatto di circa 1 cm per contenere la farcitura.