

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata rum e vaniglia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Crostata rum e vaniglia: un dolce golosissimo! Provate questo tripudio di cremosità e dolcezza. Croccante e morbida al tempo stesso, davvero una crostata spettacolare. Il profumo del liquore si sposa in maniera perfetta con la crema alla vaniglia e insieme alla frolla danno vita ad un mix di sapori unico! Se amate le crostate, provate anche quella al [limone](#)!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

INGREDIENTI PER LA CREMA

LATTE INTERO 600 gr

ZUCCHERO 200 gr

AMIDO DI MAIS 30 gr

TUORLO D'UOVO 4

SALE 1 pizzico

RUM 70 gr

VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

BURRO ammorbidito - 55 gr

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

PANNA 240 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

RUM 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la crostata rum e vaniglia per prima cosa stendete la frolla su di un piano leggermente infarinato in un disco di 33 cm di diametro e spesso 1/2 cm.

Foderate con la frolla uno stampo da 22 cm ben imburrato, bucherellate il fondo con una forchetta e riponete in frigorifero per 30 minuti.

Scaldate il forno a 190°C, coprite la frolla con della carta forno e riempite con dei pesi (vanno bene anche dei fagioli o del riso).

Infornate il guscio di frolla per 15-18 minuti.

Sfornate e rimuovete i pesi e la carta forno, quindi infornate nuovamente per altri 12-15 minuti. Sfornate e lasciate freddare.

Nel frattempo preparate la crema: miscelate lo zucchero, l'amido ed il sale in una casseruola. Incorporate il latte e la vaniglia.





2 Cuocete a fuoco medio alto mescolando costantemente, fino a quando appariranno delle bolle e la crema inizierà ad addensarsi, ci vorranno circa 7 minuti (2 minuti dal bollore).

Sbattete le uova in una ciotola, aggiungetevi il composto di latte a filo fino a quando il tutto sarà ben incorporato.



- 3** Riportate sul fuoco e fate cuocere a fuoco medio mescolando costantemente per altri 1-2 minuti, fino a bollire.



- 4** Filtrate il composto attraverso un colino a maglie fitte ed aromatizzatelo con il rum.



5 Aggiungete il burro, un cucchiaino alla volta, mescolando per incorporarlo.



6 Lasciate freddare 10 minuti mescolando ogni tanto.

Versate la crema nel guscio di frolla.



7 Coprite il tutto con della pellicola a diretto contatto con la crema e riponete in frigorifero per almeno 4 ore.

Nel frattempo trasferite la panna e la vaniglia per la copertura in una ciotola e riponete in frigorifero per almeno 4 ore.

Prima di servire, riprendete la panna e montatela aggiungendo lo zucchero a velo e un cucchiaino di rum.



8

Distribuite la panna spatolandola sopra la torta.



CONSIGLIO

Posso farla il giorno prima?

Sì puoi prepararla prima e aggiungere solo la panna prima di servire.

Come potrei sostituire la panna?

Con la meringa, magari fiammeggiandola.