DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata scacchiera con crema pasticcera e frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*

Preparazione

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Stendete la pasta frolla e trasferitela nella palacca da forno.

Con la pasta frolla rimasta formate delle strisce e decorate la base formando una scacchiera.

Coprite con carta forno e fagioli e infornate a 180°C per 25-30 minuti.

2 Per la crema pasticcera: riscaldate il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Riempite i quadrati della crostata con la crema.

3 Tagliare la frutta a fettine e decorate ogni singolo quadrato con un tipo di frutta.

4 Preparate il tortagel seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spalmatela sulla frutta.