

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le Gateau Basque

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



mezzo uovo.

PREPARAZIONE



- 2 Per la pasta frolla: in una ciotola impastare il burro, lo zucchero, la farina di mandorle, il sale e la scorza di limone in una ciotola.



3 Dopo aver amalgamato il composto aggiungere le uova e impastare.



4 Aggiungere la farina precedentemente setacciata.



5 Ne risulterà una pasta piuttosto morbida che va fatta riposare in frigo coperta da pellicola

per almeno 2 ore.



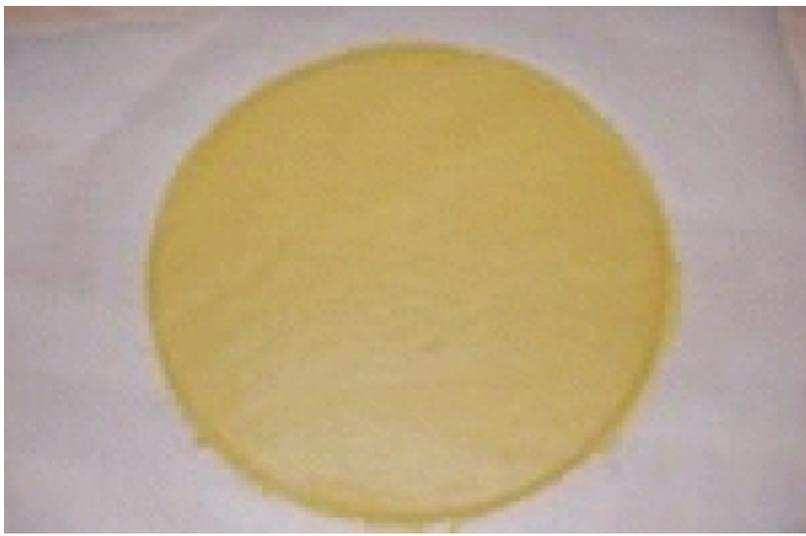
6 Per la crema: in una casseruola portare il latte fino all'ebollizione con la vaniglia in infusione.

Nel frattempo mescolare lo zucchero con i tuorli e poi aggiungere la farina.

Diluire il tutto con metà del latte unite la restante e fate addensare, a fine cottura unite un cucchiaino di rum.



7 Stendete con un mattarello metà pasta frolla ad uno spessore di mezzo centimetro e ricavate un disco di 24-26 cm e fate riposare in frigo.



- 8** Stendere l'altra metà alla stessa altezza per foderare una tortiera a cerniera da 24-26 cm, imburrata e infarinata.

Bucherellare il fondo con una forchetta.

Trasferite la crema in una sacca da pasticceria e disponete la crema ai margini dello stampo.

Al centro spargere la marmellata.



- 9** Eliminare l'eventuale pasta in eccesso e pareggiare i bordi.

Riprendere il disco di pasta in frigo e sigillare la torta.

Coprite la torta con il disco e spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e decorare con i

rebbi di una forchetta.



10 Infornare per 25-30 minuti a 180°C, fino a doratura.

