

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con crema ai frutti di bosco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



succo di 1/2 limone

2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ho versato la crema pasticcera, poi il composto di frutti di bosco. Con la frolla rimasta ne ho ricavato un altro disco di frolla con cui ho coperto la torta.

Ho spennellato la superficie della torta con latte e zucchero e ho cotto in forno a 180° per 30 min.

In un pentolino ho cotto a fuoco dolce i frutti di bosco con il limone e lo zucchero. Non so dirvi per quanto tempo, l'importante è che perdano un po' della loro acqua e si rapprendano.

Ho preparato la crema pasticcera sbattendo i tuorli con lo zucchero e la vaniglia. Ho aggiunto la farina e il latte caldo. Ho mescolato bene e ho rimesso sul fuoco continuando a mescolare fino a quando ho raggiunto la giusta consistenza.

2 Ho preparato la pasta frolla con la planetaria. Della frolla ottenuta 1/3 l'ho tenuta da parte. Il resto l'ho steso con il mattarello aiutandomi con un foglio di carta forno, ricavandone così la base della torta.