

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta 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: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare 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 mescolate 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.

Preparate la base: montare l'uovo, il tuorlo e lo zucchero per 10 minuti.

Unite il burro fuso, il latte e la scorza del limone e continuate a montare.

Incorporate la farina con il lievito ed il pizzico di sale e mescolare con una spatola.

Imburrate ed infarinate uno stampo da costata da 26 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti.

Fate raffreddare la base.

Bagnate la base con lo sciroppo dell'ananas.

Coprite con la crema pasticcera.

Decorate con l'ananas, le fragole ed i kiwi tagliati a fette.

