



Crostata con crema e frutta

 6-8 persone  2 ore

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Frolla

125 g burro

40 g tuorli

20 g acqua

30 g zucchero

scorza grattugiata di un limone bio

per la crema pasticcera:

75 g tuorli

75 g zucchero

10 g amido di riso

10 g maizena

300 g latte

1 g foglie di menta fresca

50 g cioccolato bianco

200 g panna

per la finitura:

1/2 albume

125 g mirtilli

3 o 4 fichi

10 g cioccolato bianco

PROCEDIMENTO

Il giorno prima prepara la crema pasticcera.

Versa il latte in una casseruola, unisci le foglie di menta lavate e asciugate e porta a bollire.

Spegni il fuoco, copri con coperchio e lascia in infusione per non meno di un'ora (*puoi farlo anche il giorno prima*).

Mescola i tuorli con lo zucchero e gli amidi.

Versa il latte setacciato sui tuorli, mescola e cuoci la crema fino a che non addensa.

Lascia che cuocia per un paio di minuti anche dopo che si è addensata.

Metti da parte circa 5 o 6 cucchiaini di crema.

Fai sciogliere il cioccolato bianco in microonde e uniscilo alla crema rimasta, mescolando bene.

Metti sia la crema con il cioccolato che i 5/6 cucchiaini messi da parte in frigo per tutta la notte, coprendoli con pellicola.

Il giorno prima prepara anche la pasta frolla.

Versa la **Miscela Oro Frolla**, lo zucchero, il burro a cubetti in un tritatutto (oppure un mixer) e miscela per qualche secondo.

Puoi preparare tutto anche a mano.

Unisci prima il tuorlo e poi l'acqua e miscela ancora.

Versa il composto, che risulterà sbriciolato, sulla spianatoia e lavoralo con le mani fino a che non otterrai una pasta omogenea e liscia.

Spolvera il piano con della fecola e stendi la pasta con il mattarello ad uno spessore di mezzo centimetro.



Rivesti uno stampo per crostata da 24 cm con la pasta frolla, pareggia i bordi, bucherella il fondo con i rebbi della forchetta e conserva lo stampo in frigo per un'ora.

Scalda il forno in modalità ventilata a 170° (oppure statica a 180°) e cuoci il fondo di frolla per circa 17 minuti. Poi tira fuori lo stampo, batti leggermente il mezzo albume in modo da renderlo liquido e pennella tutta la superficie della frolla con l'albume.

Questo procedimento serve ad impermeabilizzare la frolla così non si inumidisce a contatto con la crema e resta sempre croccante.

Rimetti in forno e cuoci la frolla per altri 7 o 8 minuti circa.

Tira fuori dal forno lo stampo e lascia che raffreddi prima di conservare il fondo di frolla in frigo.

Tira fuori dal frigo la crema pasticcera.

Monta la panna e incorpora a questa i 5 o 6 cucchiaini di crema pasticcera messi da parte, mescolando con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Versa la panna nel fondo di frolla, lisciala e rimetti la crostata in frigo.

Dopo circa 30 minuti, versa la crema pasticcera a cui hai aggiunto il cioccolato bianco in una sacca da pasticceria e forma degli spuntoni di crema tutto attorno al bordo della crostata.

Decora la crostata con la frutta e qualche ricciolo di cioccolato bianco.

Buon appetito!