

CROSTATA AI SEI FRUTTI

Ingredienti

- farina (30gr)
- sale
- 1 limone
- latte (250ml)
- zucchero (50gr)
- panna fresca da montare (50ml)
- 3 tuorli d'uovo
- uva (100gr)
- 1 pesca
- fragole (100gr)
- 1 banana
- 1 kiwi
- lamponi (100gr)
- maraschino (20ml)
- marmellata di albicocche (40gr)
- Pasta Frolla Findus (500gr)

Come si prepara

Seguite le istruzioni sulla confezione della Pasta frolla Findus

Stendete la pasta con uno spessore di 3-4 millimetri e foderate la tortiera, precedentemente imburata e leggermente infarinata.

Con la pasta rimasta formate tre cordoncini dello spessore di una matita e di lunghezza pari al diametro della tortiera e adagiateli sulla superficie della torta incrociandoli al centro.

Con una forchetta bucherellate i triangoli di pasta formatisi e fate cuocere in forno preriscaldato a 190 gradi per 20-30 minuti circa, finchè avrà assunto un bel colore dorato.

Preparate intanto la crema: lavorate 3 tuorli d'uovo con 50 g di zucchero, aggiungete 30 g di farina e mescolate con un cucchiaino di legno.

Versatevi quindi 250 ml di latte, che avrete fatto bollire a parte, e mettete il composto sul fuoco.

Portate ad ebollizione e mescolate continuamente, facendo cuocere la crema per circa cinque



minuti.

Fatela infine raffreddare e aggiungete il Maraschino e la panna, montata a parte.

Spalmate la crema sulla crostata e guarnite con la frutta lavata e asciugata, disposta alternando le diverse qualità.

Spennellate la frutta con la gelatina sciolta con un cucchiaino d'acqua in un tegamino sul fuoco basso e servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tabella nutrizionale

Valore energetico	217 kcal 909 kJ
-------------------	--------------------

Tags

foto, occasioni speciali, bambini, frutta, new, feste, torte, dolce, dolci alla frutta, crostata ai sei frutti, tradizionale, mediterraneo

