

CROSTATA DI PESCHE ALL'AMARETTO

Ingredienti

- panna fresca da montare (100ml)
- zucchero a velo
- amaretti (200gr)
- 3 pesche
- Pasta Frolla Findus
- marmellata di pesche (160gr)
- mandorle pelate tostate (10gr)
- liquore all'amaretto (2ml)

Come si prepara

Mentre si scongela la pasta preparare la crema pasticciera (vedi ricetta).

Imburrare e infarinare uno stampo rotondo di circa 24 cm e dai bordi alti. Stendere la pasta con il matterello e ricoprirla internamente la teglia e i suoi bordi.

Sbriciolare gli amaretti sul fondo della teglia e irrorarli con un filo di liquore, quindi versarvi sopra la crema e livellare con cura.

Sbollentare per due minuti le pesche, sbucciarle, tagliarle a spicchi e disporle in bell'ordine sulla crema.

Cuocere per 35 minuti a 190 gradi, quindi far raffreddare.

Girare la crostata su un disco di cartone del diametro un po' più grande della teglia e rigirlarla immediatamente su un piatto di portata.

Sciogliere a fiamma bassa la gelatina e spennellarla sul dolce.

Decorare con ciuffetti di panna montata spolverizzati con granella di mandorle ottenuta frullando le mandorle tostate.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale



Valore energetico

344 kcal
1440 kJ

Tags

occasioni speciali, dolci, new, feste, Crostate

