



Torta frolla alla melagrana - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte ripiene - panna

Ingredienti:

Per la pasta: 2 uova, 400 gr. di farina, 200 gr. di burro fuso, 100 gr. di zucchero, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaino di rum.

Montare a spuma il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, la farina setacciata con il lievito, il rum e i due albumi montati a neve. Lasciare riposare in frigo per un'ora.

Per la crema: 400 ml. di latte, 1 melagrana, 100 ml. di panna fresca, 4 tuorli, 60 gr. di zucchero, 60 gr. di farina, 1 bustina di vanillina.

Schiacciare i chicchi di melagrana, versare 100 gr. di succo in una casseruola, unire 20 gr. di zucchero e cuocere a fuoco basso finchè non diventa sciropposo. Lasciare raffreddare. Scaldare il latte (senza farlo bollire). Sbattere i tuorli con lo zucchero a spuma, aggiungere la vanillina e la farina (il composto deve essere liscio e omogeneo). Incorporare il latte caldo, rimettere sul fuoco e fare bollire per due minuti. Incorporare lo sciroppo di melagrana e lasciare raffreddare rimescolando ogni tanto. Unire la panna montata.

Foderare lo stampo con 3/4 dell'impasto, farcire con la crema, ricoprire con il restante impasto e sigillare bene i bordi.

Infornare a 160° per 40 minuti circa. Decorare a piacere

