



Passionfruit custard slice - [Visualizza sul sito](#)  
di Perlanera

Dessert - dolci con frutta - frutti della passione

- 150 g farina
- 125 g burro tagliato a pezzetti
- 2 cucchiaini zucchero a velo
- 2 cucchiaini gelatina in polvere
- 80 ml succo di limone (circa 1 limone e mezzo o due)
- una lattina da 395 g di latte condensato dolcificato
- 40 g preparato per crema pasticcera \*\*\*
- 220 g zucchero fine tipo Zefiro
- 2 cucchiaini latte
- 375 ml acqua
- 20 g burro
- 2 cucchiaini succo di limone
- 80 ml polpa di passiflora (circa 4 frutti)

1) Riscaldare il forno a calore moderato (io ho cotto in forno ventilato a 170 gradi) Imburrare una teglia rettangolare a bordi bassi da 20x30 cm. e foderare con un foglio di carta forno facendo uscire di 2/3 cm. per parte nel lato piu' lungo della teglia.

2) In un robot da cucina mettere farina, burro e zucchero a velo e azionare finche' tutti gli ingredienti si sono amalgamati e formano una palla. Stendere bene l'impasto nella teglia e cuocere in forno caldo per circa 20 minuti (a me ne sono bastati 15) e lasciar raffreddare nella teglia.

3) In una tazza mettere il succo di limone, unire la gelatina e mescolare bene. Mettere poi la tazza dentro un pentolino con acqua bollente e mescolare bene finche' la gelatina non si sara' sciolta completamente. In una ciotola mettere il latte condensato e il miscuglio di succo di limone e gelatina e frullare con le fruste elettriche per 5/10 minuti o finche' il composto diventa piuttosto sodo. Versare il tutto, livellando bene, sulla base di frolla ormai fredda.

4) \*\*\* In un pentolino mettere il preparato per crema pasticcera, lo zucchero, il latte e l'acqua. Mescolare bene e cuocere finche' raggiunge la giusta densita', togliere dal fuoco, aggiungere il burro e lasciare riposare il tutto per circa 10 minuti a recipiente coperto. A questo punto aggiungere la polpa e succo di passiflora e i due cucchiaini di succo di limone extra, mescolare e quando sara' tiepida versarla sopra lo strato di latte condensato e gelatina, livellare bene e mettere in frigo.

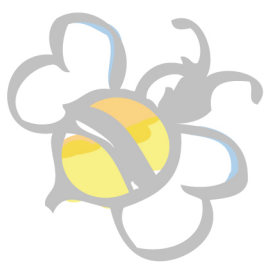
Questo dolce si puo' preparare anche tre giorni in anticipo, conservandolo in frigo coperto.

Secondo me e' ottimo mangiato il giorno dopo la preparazione, i gusti si fondono alla perfezione.

\*\*\* Io ho seguito pari pari la ricetta, quindi ho utilizzato il preparato per crema past., ma nulla vieta di fare una tradizionale crema pasticcera, tenendola abbastanza densa, perche' aggiungendo la polpa e succo di passiflora e succo di limone diventerebbe troppo liquida. Magari perdera' un po' in lucidita' (effetto gelatinoso), pero' sicuramente non nel gusto.



eCucinando.it



eCucinando.it