



Crostata di frutta - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pasta frolla - frutta mista - pasticcera

Ingredienti:

per la frolla:

300 gr farina 00
150 gr burro
150 gr zucchero
2 tuorli
1 pizzico sale
la punta di un cucchiaino di bicarbonato
1 bicchierino da liquore di latte o maraschino
la buccia grattugiata di un limone

per la crema pasticcera:

1/2 litro di latte
6 tuorli
130 gr zucchero semolato
80 gr farina 00
scorza di limone o una bustina di vanillina in polvere

per la copertura:

frutta fresca di stagione
una busta di Tortagel

Lavorare tutti gli ingredienti della frolla finchè non si ottiene un impasto liscio (io ho messo il tutto nel robot...

Fare una palla, coprirla con pellicola per alimenti e porre a riposo in frigo per 1/2 ora.

Intanto preparare la crema: scaldare (ma non bollire) il latte, con dentro la buccia del limone intera, o la vanillina..

A parte lavorare i tuorli con lo zucchero ed amalgamare lentamente la farina senza formare grumi. Diluire piano con il latte caldo e mettere il tutto in un pentolino da passare sul fuoco per addensare la crema..

Io ho trovato un sistema più veloce: mescolare zucchero e farina, aggiungerli alle uova sbattute, aggiungere il latte a filo freddo e mettere il tutto in un contenitore per il MO, quindi cuocere la crema nel MO per 5 minuti alla potenza media.

Riprendere la frolla e stenderla in una tortiera da crostate imburrata ed infarinata, lasciando un bordo rialzato tutt'intorno.

Riempire con la crema pasticcera intiepidita e cuocere la crostata in forno a 180° per 30 minuti.

Intanto preparare la frutta... io ho scelto per questa stagione fragole, arance e kiwi, tagliati a fettine...

Una volta fredda la crostata, decorare la superficie con la frutta fresca, ricoprire con gelatina in polvere Tortagel (seguire le istruzioni sulla confezione) e lasciar raffreddare....

con questa dose mi viene di solito una crostata del diametro 30 cm, ma per questa volta ne ho fatte due di diametro 24 cm... eccole:

