

Crostata crema e fragole

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 8

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 8 persone

- 400 gr farina 00 Despar
- 200 gr burro Despar
- 150 gr zucchero a velo Despar
- 130 gr zucchero semolato Despar
- 55 gr maizena o amido di grano Despar
- 8 tuorli d'uovo freschissimi
- 500 ml latte PS Despar
- 700 gr fragole o fragoline
- 1 bicchiere di panna montata a piacere
- 1 pizzico di sale
- 1 baccello di vaniglia
- 1 fialetta di essenza di vaniglia
- 1 limone non trattato

Preparazione

1 - Iniziamo preparando una buona pasta frolla :

2 - Mettete la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo, quindi ancora freddo, tagliato a pezzetti, nel mixer. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso. Ora aggiungete gr.130 di zucchero a velo, la fialetta di vaniglia e la buccia grattugiata del limone e mescolate la miscela.

3 - Uno alla volta, aggiungete 5 tuorli d'uovo, attraverso la bocca di passaggio del mixer.

4 - Dopo aver inserito l'ultimo, vedrete che si formerà una palla; a questo punto spegnete il miscelatore e togliete il composto, posizionandolo su una spianatoia cosparsa di un po' di farina.

5 - Impastate a mano ancora per qualche minuto, quindi chiudete la palla in un foglio di pellicola per alimenti e riponetela in frigo per almeno mezz'ora.

6 - Preparate la crema gialla, ponendo sul fuoco un pentolino con ml. 500 di latte con all'interno una baccello di vaniglia e nel frattempo montate a zabaione i 3 tuorli d'uovo con gr.130 di zucchero semolato.

7 - Unite alla crema d'uovo gr. 55 di maizena o amido di grano, mescolando bene in modo che non si formino grumi, quindi appena il latte è ben caldo, togliete il baccello, apritelo verticalmente e con la punta arrotondata di un coltello, raschiate tutti i semini di vaniglia, che scioglierete nuovamente nel latte.

8 - Ora versate il latte a filo sulla crema-zabaione, mescolando delicatamente con una frusta e rimettete il composto sul fuoco, finché non sarà addensato.

9 - Versate la crema in un contenitore di vetro o di ceramica e ricopritela con uno strato di pellicola, ponendola a raffreddare su un piano.



10 - Trascorso il tempo necessario per far rassodare la pasta frolla, stendetela con un mattarello meglio se tra 2 fogli di carta forno e arrivate allo spessore di mezzo millimetro: posizionatela in una teglia del diametro di 24/26 cm, su un foglio di carta forno, quindi con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della crostata e togliete l'eccedenza al bordo.

11 - Procedete con la cottura alla cieca, posizionando un foglio di carta forno sopra la pasta frolla e dei legumi secchi, quindi inseritela in forno statico già caldo a 180° per 40 minuti.

12 - Nel frattempo lavate le fragole e asciugatele delicatamente.

13 - Appena cotto il guscio, fatelo raffreddare e preparate la crema interna, miscelando, se piace, la crema gialla con il bicchiere di panna montata.

14 - Stendete quindi la crema all'interno della pasta frolla e decorate a piacere con le fragole, disponendole in modo coreografico, intere o tagliate a metà.

15 - Posizionatela con delicatezza su un piatto da portata e spolveratela di zucchero a velo.

16 - Sarà un vero figurone... con i complimenti di DeSPAR!!!