

Crostata con crema e frutti di bosco



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Imburra uno stampo da crostata di 20-22 cm di diametro, stendi la pasta frolla allo spessore di circa mezzo cm e foderavi lo stampo. Punzecchia la pasta con una forchetta, disponi sopra un foglio di alluminio, copri con 2 manciate di legumi secchi e cuoci in forno già caldo a 180° C per 20-25, finché i bordi della pasta non saranno dorati. Sforna e lascia raffreddare. Lava e asciuga velocemente i frutti di bosco, mettili in una terrina e cospargili di zucchero, tienili al fresco.

Qualche minuto prima di servire monta a neve la panna appena tolta dal frigo e incorporala alla crema pasticciera, versala nel guscio di frolla, livellala e distribuisci sopra i frutti di bosco. Guarnisci con foglie di menta fresca e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di pasta frolla
- 250 g di frutti di bosco
- 10 g di burro
- 1 dl di panna fresca
- 1 cucchiaio di zucchero
- 200 g di crema pasticciera
- menta fresca