

Crostata con crema e frutti rossi

Siamo arrivati ad agosto e io non sono ancora partita per le vacanze. Ho un po' di cose fare, principalmente preparativi per il matrimonio, poi finalmente riuscirò a prendermi anch'io qualche giorno di ferie. Ma finché sono a Milano non posso far altro che vedere amiche e organizzare merende, colazioni, aperitivi e cene: la città è vuota, se non lo facessi, rischierei di impazzire!

In tanti amano le città vuote, io davvero non ne capisco il motivo. Non c'è nessuno, i negozi sono chiusi, non sai con chi uscire. Che senso ha vivere in una città se poi non puoi fare niente? Mah :D

Ma torniamo alla ricetta! Ammetto che questa volta mi ha dato una bella mano l'abbattitore, perché il guscio di frolla mi era avanzato da uno shooting con il supremo Gianluca Fusto e l'avevo abbattuto e congelato un paio di mesi fa. Poi, complice la giornata solitaria, ho preparato una crema pasticcera. Infine, ho preso dal congelatore dei frutti rossi precedentemente abbattuti e, in pochi minuti, questa tortina deliziosa era pronta!



Crostata con crema pasticcera e frutti rossi

Per il guscio di frolla al cacao e arancia di Gianluca Fusto (da Jamie Magazine)

100g di burro a temperatura ambiente

85g di zucchero a velo

30g di farina di nocciole

1 uovo piccolo

200g di farina

20g di cacao amaro in polvere

6g di scorza di arancia non trattata

1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera

800ml di latte intero fresco

200ml di panna fresca

300g di tuorlo d'uovo

300g di zucchero semolato

35g di amido di mais

35g di amido di riso
1/2 bacca di vaniglia

Decorazione

Frutti rossi a piacere e zucchero a velo

Procedimento

Mettete il burro in una planetaria munita di foglia. Aggiungete lo zucchero a velo, le uova, la farina di nocciole e amalgamate. Impastate con 60g di farina e il cacao, aggiungete la farina rimanente, la scorza di arancia e continuate a impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Stendete l'impasto a 2,5cm di spessore tra due fogli di carta forno e conservatelo in frigo per almeno 3 ore, altrimenti una mezz'ora in abbattitore.

Imburrate uno stampo da crostata quadrato oppure uno stampo microforato. Tirate fuori la frolla e foderateci lo stampo. Cuocete in forno ventilato a 160°C per circa 20 minuti. Abbattete e congelate gli avanzi per la prossima torta.

Preparate la crema pasticcera.

Mischiate i semini di vaniglia nello zucchero (mai nel latte perché fa i grumi). Nel latte invece aggiungete il la bacca di vaniglia svuotata dei semini.

Mettete in una terrina le uova con lo zucchero e la vaniglia. Montate i tuorli con la frusta finché non diventeranno più chiari. Intanto scaldate il latte sul fuoco.

Mettete gli amidi dentro alle uova e girate bene. L'amido di mais darà struttura, l'amido di riso darà cremosità.

Quando il latte starà per bollire eliminate la bacca di vaniglia e versarci dentro le uova. L'uovo all'interno della pentola rimarrà tutto in superficie. Alzate la fiamma, **SENZA GIRARE LA CREMA**, e il latte inizierà a bollire di nuovo scaldando l'uovo. Quando al centro inizierà ad apparire del latte prendete una frusta e iniziate a girare mescolando l'uovo e il latte. In un attimo la crema si addenserà.

Fate raffreddare leggermente la crema e versatela all'interno dello stampo della vostra torta. Mettete il resto nelle ciotoline per gustarvela con calma oppure abbattetela e conservatela per i prossimi pomeriggi di pioggia.

Decorate con frutti di bosco e spolverizzate con zucchero a velo.

Potete comodamente tenere i frutti rossi in congelatore dopo averli abbattuti, vedrete che questo metodo vi consentirà di utilizzarli ogni volta che vorrete!

Per info sull'abbattitore: fresco.irinox.com - Facebook: www.facebook.com/frescoclub