
Crostata crema e mirtilli

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Neri o rossi, i mirtilli, sono perfetti per realizzare delle marmellate, per colorare una macedonia, e chiaramente in tutti i dolci, specialmente quelli con la crema. Risolvono il dessert dell'ultimo minuto. Provate a preparare una salsa calda con poca acqua, succo di arancia, zucchero e mirtilli e versatela sul gelato, sentirete che delizia! Ingredienti (8 persone) Per la pasta frolla: 200 grammi di farina, 100 grammi di zucchero, 100 grammi di burro, 3 tuorli, 1 limone, 1 pizzico di sale. Per la crema pasticcera: 75 grammi di farina, 3 tuorli, 100 grammi di zucchero, 1 litro di latte, 1 stecca di vaniglia, 1 limone, 5 grammi di burro. Per la decorazione: 300 grammi di mirtilli, 200 grammi di gelatina (a piacere). Preparazione Per la pasta frolla: Mettere sul tavolo la farina disposta a fontana e versarvi due tuorli. Aggiungere lo zucchero ed il burro che avrete precedentemente lavorato con la mano, la raschiatura di un limone ed un pizzico di sale. Impastare il composto e lasciarlo riposare per circa 40 minuti in un luogo fresco coperto con un canovaccio. Disporre la pasta frolla in una tortiera di 22 cm di diametro, precedentemente imburata, formare i bordi e bucherellare la pasta con una forchetta, coprirli con un foglio di carta da forno e disporvi sopra una manciata di fagioli secchi. Con un pennello spandere il rimanente tuorlo sul bordo della pasta. Passare in forno preriscaldato a 210°C per circa 15/20 minuti. Sforare la tortiera, eliminare la carta da forno ed i fagioli. Per la crema pasticcera: In un tegame mettere le uova e lo zucchero. Amalgamare bene per qualche minuto, aggiungere la farina e la buccia grattugiata di mezzo limone. Versare poco alla volta il latte, che avrete fatto scaldare, con una stecca di vaniglia, fino quasi all'ebollizione. Mettete la crema sul fuoco e fatela bollire a fiamma moderata per alcuni minuti, rimescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Togliere dal fuoco e dopo qualche minuto aggiungere un pezzettino di burro. Mentre la crema si raffredda, mescolare di tanto in tanto per evitare il formarsi della pellicola in superficie. Per la decorazione: Guarnire la base di pasta con la crema pasticcera, quindi disporre i mirtilli su tutta la superficie del dolce. Qualora vogliate porre sopra la frutta la gelatina, procedete in questo modo: scaldare in un pentolino la gelatina di frutta con poca acqua, lasciar riposare per un paio di minuti, quindi versarla uniformemente sui mirtilli e farla rapprendere.