

# Crostata ai frutti di bosco



Ho preparato questa crostatina per il compleanno di un'amica, così ho pensato di condividerla. E' semplicissima ma, tuttavia, di grande effetto.

Ingredienti per una crostata di circa 20cm di diametro:

per la pasta frolla:

- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 300 gr farina 00
- 130 gr di burro a temperatura ambiente
- 80 gr zucchero semolato
- scorza grattugiata di mezzo limone (o 2 gocce di olio essenziale di limone)
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci (facoltativo).

per la crema pasticcera:

- 5 tuorli d'uovo
- 100 gr zucchero semolato
- 500 ml latte intero
- 50 gr fecola di patate o amido di mais (Maizena)
- scorza grattugiata di un limone (o 4 gocce di olio essenziale di limone)

per decorare:

- 1 albume d'uovo
- 1 busta di frutti di bosco misti surgelati, oppure 2 cestini di frutti di bosco freschi (mirtilli, ribes rosso, more o lamponi)
- zucchero a velo (volendo al posto dello zucchero a velo, potete spennellare con un po' di gelatina, ma io preferisco l'effetto dello zucchero a velo)

Innanzitutto, se usate i frutti di bosco surgelati, metteteli a scongelare in un colino (così non sgoccioleranno inumidendo la crema) poi con molta delicatezza asciugateli con carta assorbente.

Preparare la crema pasticcera:

Se procedete con il Bimby, versate tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) insieme nel boccale e cuocere: 7 minuti 90° velocità 4. NOTA: se gli ingredienti sono freddi, calcolate i 7 minuti a partire dal momento in cui il sensore di temperatura indica 37°. Versate in un contenitore, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare.

Se procerete nel metodo tradizionale: sbattete le uova con lo zucchero, poi aggiungere la scorza di limone e l'amido di mais, mescolare bene per eliminare eventuali grumi, poi aggiungere lentamente il latte, mescolando. Porre sul fuoco a fiamma bassa, e dal momento del bollore (mescolando sempre), aspettate che la crema si addensi poi calcolate circa 2-3 minuti di cottura. Raffreddate come sopra.

Preparate la pasta frolla:

Se procedete con il Bimby: tritare lo zucchero, 10 secondi a 8. Aggiungere la scorza grattugiata o l'olio di limone, unire gli altri ingredienti e impastare: 20 secondi a 5. Avvolgere in pellicola e fare riposare in frigorifero per circa 1 ora. Nota: il lievito è facoltativo, serve solo per rendere più friabile l'impasto una volta cotto.

Se procedete nel metodo tradizionale: impastare in un mixer la farina con il burro, lo zucchero e l'aroma limone, poi mettere il tutto in una ciotola, unire le uova e impastare velocemente fino a compattare l'impasto. Porre a raffreddare in

frigorifero come sopra.

Riprendere dopo il riposo la pasta dal frigorifero, stenderla su un piano infarinato ad uno spessore di circa 1cm. Disporre in uno stampo per crostate, fare aderire bene allo stampo con le dita, poi tagliare la pasta in eccesso oltre il bordo con un coltellino. Forare la base della pasta con i rebbi di una forchetta ma senza arrivare in fondo, poi appoggiare un dischetto di carta forno sulla pasta (del diametro del fondo della tortiera) sul quale appoggiare fagioli o legumi secchi per coprire la base. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare bene, dopodichè rimuovere i legumi e la carta forno.

Spennellare la base della crostata con l'albume d'uovo (serve ad impermeabilizzare la base, in questo modo la crema pasticcera renderà meno umida la pasta), versare un abbondante quantitativo di crema (quasi a raggiungere il bordo), poi decorare con tutti i frutti di bosco, disponendoli con cura.



Poco prima di servire, spolverizzare di zucchero a velo setacciato.