Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca



Oggi vi racconto della mia buonissima Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca, preparata per un compleanno della mia mamma, che purtroppo non c’è più. La posto con piacere e condivido con voi questo ricordo perchè so che le sarebbe piaciuto molto raccontare di quella bellissima serata passata in pizzeria con noi della faglia e con qualche amica. Avrebbe raccontato che ha mangiato una buonissima pizza margherita e da brava golosa anche le patatine fritte, avrebbe sorriso ricordando che quando è arrivata questa torta sopra era piena di candeline lunghissime e scintillanti. E avrebbe anche raccontato che eravamo stonatissimi anche solo

accennando la famosa “Tanti auguri a te”.

Vi lascio allora la ricetta di questa crostata, anche perchè i dolci con la frutta erano tra i suoi preferiti… ok dopo le sfogliatelle e la Nutella però…

Ingredienti

- 80 g farina 00
- 80 g farina di mandorle
- 100 g zucchero
- 100 ml latte
- 2 uova
- 50 g olio di semi di girasole
- 1 bustina Lievito Pane degli Angeli
- 1 bustina Vanillina
- 4 Tuorli (per la crema)
- 45 g Amido di Mais
- 140 g zucchero (per la crema)
- 400 ml Latte
- 1 scorza di limone
- 1 confezione Perline morbide

Inizio a preparare la mia Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca partendo proprio dalla base della crostata. In una ciotola abbastanza capiente sbatto per bene le uova con lo zucchero. Incorporo poi anche il latte e l’olio a filo ed amalgamo bene il tutto fino ad ottenere una crema fluida.
Accendo il forno a 180° ed imburro uno stampo per crostate morbide.

Aggiungo all’impasto anche le farine, la vanillina e per ultimo il lievito e mescolo bene facendo attenzione a far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.
Versare il composto nello stampo per crostate morbide imburrato ed inforno a 180° per circa 25-30 minuti. Una volta cotta, sforno, lascio intiepidire e poi capovolgo

la crostata su un piatto da portata.

Passo ora a preparare la crema. Sbatto i tuorli con lo zucchero, unisco pian piano l’amido e a filo aggiungo il latto facendolo amalgamare bene al composto, facendo attenzione a non far formare dei grumi.
Passo il tutto in un pentolino antiaderente ed aggiungo anche un pezzo di scorza di limone.
Accendo il fornello e mescolando sempre attendo che la crema rapprenda, a cottura levo la scorza di limone e lascio raffreddare.

Intanto che tutti gli ingredienti raffreddino, inizio a preparare la frutta per guarnizione. Lavo, mondo e taglio, quindi, kiwi, pesche e banane a fettine e divido a metà anche gli acini di frutta, lavo ed asciugo le more di gelso. Preparo Tortagel ed inizio ad assemblare il mio dolce. Verso uno strato di crema sulla base della torta e partendo dall’esterno e dai pezzi più grandi inizio a disporre la frutta: prima il kiwi, poi le banane, l’uva, le pesche e al centro i gelsi. Spennello la superficie con Tortagel, qualche pallina di zucchero e metto in frigo. Pronta!