

Crostata ai lamponi e frutto della passione

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 180g di farina T55
- 50g di maizena
- 50g di burro morbido
- 75g di farina di mandorle
- 10g di maizena
- 70g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 125g di lamponi
- 55g di purea di frutto della passione
- 2 uova
- 60g di zucchero
- 5g di maizena
- 65g di burro
- 1 frutto della passione
- 250g di lamponi

Préparation

1. Oggi una ricetta che profuma di sole e estate: l'abbinamento del lampone e del frutto della passione in una crostata semplicissima e molto acidula!
2. **Attrezzatura:** Mini spatola angolata Placca perforata Cercle ondulado De Buyer Tempo di preparazione: 1 ora + 30 minuti di cottura Per una crostata di 20cm di diametro: Pasta frolla alle mandorle: di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle 1 pizzico di sale 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il sale.
3. Quando il composto è omogeneo, emulsionatelo con l'uovo.
4. Incorporate poi la farina e la maizena, mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo ma non oltre.
5. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigorifero per almeno 2 ore.
6. Successivamente, stendete la pasta a uno spessore di 2mm e foderate il vostro anello.
7. Mettete l'impasto in frigorifero o congelatore per almeno 2 ore.
8. **Crema di mandorle e lamponi:** di burro morbido di farina di mandorle di maizena di zucchero a velo 1 uovo di lamponi Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo, la maizena e la farina di mandorle.
9. Infine, aggiungete l'uovo.
10. Successivamente, versate la crema di mandorle sulla pasta frolla e disponete i lamponi premendoli leggermente.
11. Infornate la crostata nel forno preriscaldato a 170°C per 25-30 minuti.
12. All'uscita dal forno, rimuovete l'anello e lasciate raffreddare.
13. **Crema al frutto della passione:** di purea di frutto della passione 2 uova di zucchero di maizena di burro Scaldate la purea di frutto della passione.
14. Sbattete le uova con lo zucchero e la maizena.

15. Poi, versate metà della purea di passion fruit, sbattendo costantemente, quindi riversate tutto nella casseruola.
16. Fate addensare a fuoco medio sbattendo continuamente.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi poi frullate la crema con un frullatore ad immersione per qualche minuto.
18. Versate la crema sulla base della crostata raffreddata, livellate la superficie e mettete la crostata in frigorifero il tempo necessario a far raffreddare la crema.
19. Montaggio: 1 frutto della passione di lamponi Distribuite il frutto della passione sulla crema.
20. Poi, tagliate i lamponi a metà e disponeteli sulla superficie della crostata e gustatevi!