

Crostata senza cottura con speculoos, vaniglia e lamponi

Ingrédients

- 130g di biscotti speculoos
- 50g di burro
- 1 uovo
- 25g di zucchero
- 15g di maizena
- 50g di panna liquida intera (1)
- 40g di latte intero
- 1 bacca di vaniglia
- 180g di panna liquida intera (2)
- 350g di lamponi

Préparation

1. Come spesso in estate, non si ha molta voglia di accendere il forno per preparare il dolce.
2. Ecco quindi una ricetta di torta senza cottura: una base di torta ai biscotti speculoos, una crema diplomatica alla vaniglia e lamponi, ed è fatta!
3. Inoltre, se non volete nemmeno usare la casseruola, potete sostituire la crema diplomatica con una panna montata alla vaniglia per una versione ancora più veloce Materiale: Cerchio per torta de Buyer 20cm
Ingredienti: Ho usato la vaniglia Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 45 minuti + riposo in frigorifero Per una torta di 20cm di diametro: Base della torta: di biscotti speculoos di burro Riducete i biscotti in polvere e mescolateli con il burro fuso.
5. Distribuite il composto in un cerchio (foderato con rodolite) posto sul piatto di portata, premendo bene per amalgamare le briciole di biscotto.
6. Posizionate in frigorifero o congelatore.
7. Crema diplomatica alla vaniglia: 1 uovo di zucchero di maizena di panna liquida intera (1) di latte intero 1 bacca di vaniglia di panna liquida intera (2) Fate scaldare la panna (1) con il latte e i semi di vaniglia.
8. Nel frattempo, sbattete l'uovo con lo zucchero e poi con la maizena.
9. Versate il liquido caldo sopra mescolando, poi riversate il tutto nella casseruola.
10. Cuocete a fuoco medio mescolando costantemente fino a quando la crema si addensa.
11. Trasferitela in un piatto, copritela a contatto con pellicola e lasciatela raffreddare completamente in frigorifero.
12. Quando è fredda, montate la panna liquida (2) a neve e poi aggiungetela delicatamente alla crema pasticcera.
13. Versate la crema nella base di torta ai biscotti speculoos, lisciate la superficie e mettete in frigorifero.
14. Montaggio: di lamponi Disponete i lamponi sulla torta, e godetevi il dessert!