



dolci

golosi e di effetto



Fiordifrutta
Albicocche
di **Rigoni**
di Asiago,
dolcificata solo
con succo di
mele selvatiche.

80

Il vino adatto

*Un bianco friulano, dal sapore
delicatamente dolce e dal
profumo leggero e persistente,
come il Ramandolo dei Colli
Orientali del Friuli.*

Crostata con crema alle meringhe, arance e kiwi

La classica crostata con frutta di stagione, resa ancora più buona dalla farcitura di crema, panna montata e dolcissime meringhe.

Preparazione 25 min. ♦ Cottura 26 min. ♦ Riposo 50 min ♦ Calorie a porz. 430 ♦ Costo a porz. 1,50 euro

Ingredienti per 8

- ♦ Pasta frolla fresca, stesa in un disco sottile, **1 confezione (250 g)**
- ♦ Crema alla vaniglia pronta **200 g**
- ♦ Addensante per panna (pannafix) **1 bustina** (nei supermercati forniti)
- ♦ Meringhe pronte, grandi, **1 decina**
- ♦ Panna liquida **200 ml**
- ♦ Zucchero a velo **3 cucchiari**
- ♦ Burro per teglia **2 cucchiari**
- ♦ Tuorlo **1**
- ♦ Arance **3**
- ♦ Kiwi **4**
- ♦ Confettura di albicocca **4 cucchiari**

Utensili

- ♦ **1 teglia per crostate**, antiaderente, con il bordo ondulato e non troppo alto, di circa 24 cm di diametro
- ♦ **1 tegamino**
- ♦ **1 pennello da cucina**
- ♦ **1 spiedino di legno**
- ♦ **carta da forno**
- ♦ **200-250 g di fagioli secchi**
- ♦ **1 ciotolina**
- ♦ **1 ciotola**, possibilmente metallica
- ♦ **1 frusta elettrica**
- ♦ **1 sacchetto di carta per alimenti**
- ♦ **1 batticarne**
- ♦ **1 coltello affilato**
- ♦ **1 tagliere**



1 Sciogliete il burro nel tegamino e spennellatelo dentro la teglia, insistendo dentro le scannellature. **Togliete** la frolla dalla scatola, fatela riposare qualche minuto fuori dal frigo. **Srotolatela** sulla carta che l'avvolgeva.



2 Capovolgete il disco dentro la teglia, aiutandovi con la carta. **Premete** la pasta con la punta delle dita, per farla aderire al fondo e alla parete, insistendo sulle scannellature. **Rotolate** la pasta in un cordoncino decorativo.

dolci

3 Bucherellate il fondo di pasta con la parte non appuntita dello spiedino di legno.

Bagnate e strizzate bene un pezzo di carta da forno.

Sistematela all'interno della teglia, foderando la pasta.

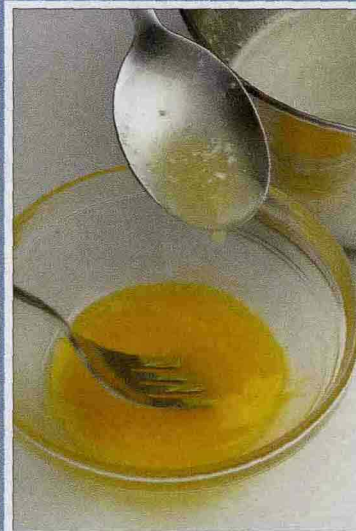
Versate i fagioli secchi nella teglia. **Passate** il recipiente in frigorifero almeno 20 minuti.

Riscaldare, intanto, il forno a 190°. **Infornate** la teglia con la sua camicia di frolla.

Cuocete 15 minuti, togliete la teglia dal forno ed eliminate carta e fagioli. **Lavorate** il tuorlo nella ciotolina e spennellatelo sul cordone di pasta.



Il tocco da CHEF



Per ottenere un cordone molto lucido, sbattete con il tuorlo anche un paio di cucchiaini di burro fuso, intiepidito.



4 Rimettete la teglia in forno, senza la carta e i fagioli. **Cuocete**, finché la frolla è ben asciutta e il cordoncino gonfio e colorito (10 minuti). **Togliete** la teglia dal forno, lasciate raffreddare il guscio di pasta. **Sformatelo** delicatamente.

da fare... mentre cuoce la frolla



5 Introducete le meringhe nel sacchetto di carta. **Schiacciatele** con il batticarne, senza sbriciolarle troppo.

Versate la panna molto fredda nella ciotola, unitevi lo zucchero a velo e l'addensante per panna.



6 Montate la panna molto soda, con la frusta elettrica. **Incorporatevi** la crema alla vaniglia a filo, anch'essa molto fredda, continuando a montare con la frusta. **Tenete** la ciotola in frigorifero, fino al momento di farcire la crostata.



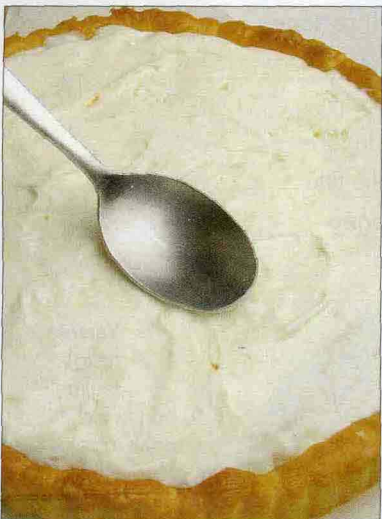
7 Appoggiate le arance lavate sul tagliere, una alla volta. **Eliminate** le calotte con due tagli orizzontali. **Mettete** in piedi un'arancia, sul tagliere. **Tagliate** via la buccia a strisce verticali, asportando anche la pellicola bianca di base.



8 Inserite la lama del coltello fra una membrana laterale di uno spicchio. **Spingete** a fondo, date un movimento di rotazione alla lama e fatela uscire dall'altro lato dello spicchio, prima dell'altra membrana: lo spicchio uscirà sbucciato a vivo.



9 Proseguite nello stesso modo, ricavando tutti gli spicchi. **Sbucciate** i kiwi, spuntateli e dividete la polpa a rondelle, con il coltello, sul tagliere. **Togliete** dal frigo la ciotola con il ripieno e incorporatevi le meringhe con una forchetta.



10 Versate il composto di crema, panna e meringhe nel guscio di frolla e livellatelo con il dorso di un cucchiaino. **Sistemateli** sopra gli spicchi d'arancia e le rondelle di kiwi, formando un disegno decorativo.



11 Lavate il tegamino e trasferite la confettura, insieme a un paio di cucchiaini d'acqua. **Scaldate** 1 minuto, mescolando. **Spennellate** il composto sulla frutta. **Tenete** la crostata in frigorifero almeno 30 minuti.

Il tocco in più

* **Recuperate** alcune foglie di arancia.



* **Spolverizzatele** con zucchero a velo, attraverso un colino a maglie fitte.

* **Sistematetele** sulla torta, formando una piccola composizione.

* **Accostatevi** 2-3 piccolissime meringhe, prima di servire.