

Crostata alle ciliegie

16 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di cameo 9 torte
uova
75 g burro freddo

Per farcire e decorare:

240 g ciliegie denocciolate e tagliate
a pezzi
75 g zucchero semolato
100 ml latte freddo di frigorifero
200 ml panna da montare fredda di
frigorifero
1 1/2 Crema Chantilly PANEANGELI
8 ciliegie intere

1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela, l'uovo, il burro tagliato a pezzettini.

2 Lavora con le mani:

Lavora con le mani impastando rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto.

3 Stendi l'impasto:

Stendi l'impasto in una teglia rettangolare (35 cm x 11 cm) imburrata ed infarinata, formodo un bordo alto 3 cm circa.

4 Bucherella l'impasto:

Bucherella l'impasto con una forchetta e ponilo in frigorifero per circa 30 minuti.

5 Cuoci l'impasto:

Cuoci per 15-20 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico:180°C, ventilato: 170°C, a gas:190°C).

- 6 Fai bollire le ciliegie:**
Versa in un pentolino le ciliegie tagliate, lo zucchero, porta ad ebollizione e fai bollire a fuoco medio per circa 5 minuti.
- 7 Distribuisci le ciliegie cotte:**
Versa le ciliegie cotte sul fondo di pasta raffreddato e sfornato e poni in frigorifero a raffreddare per circa 20 minuti.
- 8 Sbatti la panna:**
In una terrina a sponde alte versa la panna fredda di frigorifero e sbatti con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per 30 secondi
- 9 Versa la miscela:**
Versa gradatamente la miscela della crema e sbatti fino ad ottenere una crema densa e corposa.
- 10 Distribuisci la crema:**
Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e la crema chantilly montata decora la superficie della torta.
- 11 Decora con le ciliegie:**
Termina la decorazione della torta disponendo a piacere le ciliegie intere.
- 12 Conserva la crostata:**
Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 48 ore.