

Crostata mango, menta e fragole

circa 12 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Per il fondo:

1 confezione di Preparato per Torta di Frutta
100 g burro
tuorli d'uovo

Per la crema:

80 ml latte
6 foglie di menta fresca
125 g yogurt intero alla fragola

Per la decorazione:

350 g mango affettato
125 g fragole
100 ml acqua
foglie di menta fresca

- 1 Preriscaldare il forno (elettrico e a gas: 210°C, ventilato: 200°C).
- 2 Portare ad ebollizione il latte con le foglie di menta e lasciare raffreddare. Imburrare e infarinare il solo fondo della tortiera del diametro di 26 cm preferibilmente a cerchio apribile.
- 3 Versare la miscela in una terrina e aggiungere il tuorlo e il burro tagliato a dadini, incorporandoli con una forchetta. Poi lavorare l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.
- 4 Stendere la pasta nella tortiera formando un bordo alto 2-3 cm.
- 5 Cuocere sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno elettrico per 15 – 20 minuti. Togliere dal forno e dopo 5 minuti sfornare con l'aiuto di un coltello.
- 6 Portare ad ebollizione il latte con 6 foglie di menta e lasciare raffreddare il tutto creando un'infusione alla menta. Per la crema togliere le foglie di menta dal latte strizzandole bene, versare il latte in una terrina, aggiungere lo yogurt e preparare la crema aggiungendo gradatamente il preparato per crema istantanea.



cameo

- 7 Sbattere per circa 2 minuti con una frusta a mano o con uno sbattitore elettrico, a media velocità, fino a raggiungere una consistenza liscia e omogenea. Distribuire la crema sulla torta raffreddata.
- 8 Disporre la frutta sulla crema.
- 9 Per la gelatina versare in una terrina l'acqua minerale naturale a temperatura ambiente, aggiungere gradatamente, mescolando con una frusta, il preparato per gelatina e mescolare per circa 1 minuto. Distribuire la gelatina uniformemente sulla torta coperta di frutta e lasciare quindi riposare per 1 ora in frigorifero.
- 10 Prima di servire decorare con foglie di menta.
- 11 Conservare la torta in frigorifero e consumarla entro 24 ore.

