

Tartellette ai super frutti

circa 8 numero



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Per la base:

1 confezione di Miscela 9 torte
1 uovo
100 g burro freddo di frigorifero

Per la crema:

vaniglia in bacca
300 ml latte
4 tuorli d'uovo
100 g zucchero semolato
30 g amido di mais
sale
200 g polpa di maracuja (circa
500 g di frutti interi)

Per la decorazione:

500 g frutta (mirtilli, kiwi, papaia,
ribes, mango, alchechengi)

- 1 Prepara la frolla con l'uovo e il burro seguendo le istruzioni riportate sul ricettario relative alla crostata.
- 2 Stendi l'impasto sul fondo di 8 stampini di carta del diametro di 10 cm circa, formando un bordo alto 2 cm circa e bucherella la base con i rebbi di una forchetta.
- 3 Fai riposare le basi di frolla in frigorifero per circa 30 minuti.
- 4 Cuoci per 10 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 210°C, ventilato: 200°C).
- 5 Per la crema: incidi la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza, estrai i semi ed immergila nel latte; porta ad ebollizione, toglì dal fuoco, lascia in infusione per 5 minuti, quindi toglì la bacca.
- 6 In una terrina sbatti i tuorli d'uovo con lo zucchero e i semi della vaniglia fino ad ottenere una massa cremosa. Unisci quindi l'amido e il sale.
- 7 Aggiungi al latte i tuorli sbattuti, la polpa di maracuja, mescola bene, rimetti sul fuoco e fai bollire per 2 minuti, sempre mescolando con una frusta o un cucchiaino di legno.



cameo

- 8 Lascia raffreddare la crema e mescola ogni tanto per evitare che si formi la pellicina.
- 9 Distribuisci la crema sulle tortine raffreddate e decorale a piacere con la frutta fresca.

Conserva il prodotto pronto per il consumo in frigorifero.

