

Tartellette con crema di budino, pere e melograno

14 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte
50 g gherigli di noci tritati
uova
100 g burro freddo di frigorifero
1 busta di Preparato per Budino da zuccherare gusto vaniglia
150 g zucchero semolato
400 ml latte
400 g pere mondate e tagliate a dadini
125 g mascarpone
50 g melograno

- 1 Versa nella terrina la miscela in una terrina, aggiungi i gherigli di noci tritati, l'uovo e, con una forchetta lavora insieme a un po' di miscela, poi unisci il burro e con le mani lavora la miscela fino ad ottenere un impasto liscio.
- 2 Dividi l'impasto in 14 parti e fodera altrettanti stampini per tortine del diametro di 10 cm circa, creando un bordo di 1 cm circa.
- 3 Disponi i pirottini di carta sulla lastra del forno e cuoci per 8 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190°C, ventilato:180°C).
- 4 Prepara il budino con 50 g di zucchero e 400 ml di latte nel modo indicato sulla confezione, versalo in una terrina copriilo con pellicola trasparente e ponilo in frigorifero per circa 1 ora.
- 5 Fai caramellare in una padella antiaderente lo zucchero rimasto, aggiungi le pere tagliate a dadini e mescola sul fuoco fino a caramellarle e ad asciugare l'eventuale il liquido.



cameo

- 6 Sforma i cestini di frolla raffreddati, disponili su piatti da portata e distribuisce le pere.
- 7 Incorpora al budino intiepidito il mascarpone, con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia crea una spirale di crema di budino sulle tortine e poni i frigorifero per almeno 1 ora.
- 8 Prima di servire decora con il melograno.
- 9 Conserva il prodotto pronto per il consumo in frigorifero.

