Crostata alle fragole e amarene

Oggi festeggio un evento importante, il compleanno di mamma. Mamma non festeggiava un compleanno da anni, nemmeno quando era ragazzina ha potuto festeggiarne uno. Quest'anno si è decisa finalmente di celebrarlo con le persone a lei più care, e non potevo certo farmi sfuggire questa occasione per realizzarle una torta.
Mamma è sempre stata una donna semplice e la torta doveva esserlo altrettanto, e sapevo qual'era la sua richiesta. Scelse una semplice crostata con crema pasticcera e frutta fresca. La frutta? mmmhh… qui subentro io, optando per le fragole e le gustose amarene sciroppate

Ingredienti:

Per la pasta:

- 250 grammi di farina 00
- 90 grammi di fecola di patate
- 160 grammi di burro
- 125 grammi di zucchero al velo vaniglinato
- 3 tuorli d'uovo
- un pizzichino di lievito in polvere (per torte)

Per la farcitura:

- crema pasticcera q.b. (per la ricetta cliccare QUI)
- fragole q.b.
- amarene sciroppate (es. *Fabbri* amarene)
- gelatina a spray

Procedimento:

Preparate prima la crema pasticcera e fatela raffreddare completamente. Ponetela in frigo protetta da pellicola.

Preparate la frolla. In una ciotola abbastanza capiente versate il burro ammorbidito/sciolto, i tuorli d'uovo e lo zucchero. Sbattete il tutto utilizzando lo sbattitore elettrico fino ad amalgamare e spumare il composto.

Aggiungete poi la farina, la fecola e il pizzichino di lievito. Ora impastate con le mani cercando di ottenere una pasta omogenea e non troppo appiccicosa. Mettete la pasta dentro una ciotola e ricopritela con della pellicola trasparente. Ponetela in frigorifero per farla riposare circa un'ora.

Trascorsa l'ora, riprendete la pasta frolla e stendetela con un mattarello. Prendete uno stampo per crostata (io preferisco quella in vetro) e versateci la frolla. Cercate con le mani di stenderla bene, aderendo anche lungo il bordo. Bucherellatela con una forchetta ed infornate in forno preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti.

Togliete la crostata dal forno e fatela raffreddare completamente. Quando la crostata si sarà raffreddata completamente iniziate a lavare e tagliare le fragole eliminando la parte alta (fogliame) e dividendole a metà. Se preferite potete fare fette più sottili.

Versateci in modo uniforme la crema pasticcera aiutandovi con una sac a pochè. Iniziate ad adagiarvi sopra le fragole e le

amarene. Create il pattern che più vi ispira (liberate la fantasia).

Con la gelatina a spray spruzzatela sopra la frutta e tutta intorno. Riponete la crostata in frigorifero e lasciatela dentro per almeno 1 ora.

Prima di servirla toglietela dal frigorifero almeno 20 minuti prima.

…

Charles