

Pizza di Crema e Amarene (Pizza?!)

No no, non fatevi ingannare dal nome!... non è una vera pizza ma bensì uno squisito dolce a base di friabile pasta frolla e farcito con un sottile strato di cioccolato, crema pasticcera e amarene. E' un'antica ricetta napoletana e nel Sud d'Italia si usava chiamare "pizza" tutte quelle torte "chiuse" fatte principalmente di pasta frolla e ripiene con crema. Questa torta ricorda un pò il pasticciotto pugliese. Di seguito trovate la mia versione.

Ingredienti per una tortiera del diametro di 20 cm

Per la pasta frolla:

- 300 gr di farina 00
- 150 gr di burro ammorbidito
- 125 gr di zucchero a velo vanigliato
- un pizzico di sale fino
- un cucchiaino di lievito per torte
- 3 tuorli d'uovo
- vaniglia
- scorza grattugiata di mezzo limone non trattato
- amarene (consiglio quelle della *Fabbri*)
- scaglie o gocce di cioccolato fondente e bianco q.b.
- zucchero a velo vanigliato q.b. per spolverare

Per la crema pasticcera: potete consultare la mia ricetta a questo link.

Preparazione:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera in quanto andrà intiepidita prima di utilizzarla.



Preparate la pasta frolla. In una ciotola capiente lavorate il burro con lo zucchero e l'aroma fino a renderlo cremoso. Incorporate i tuorli d'uovo, la scorza del limone e il sale ed amalgamate il tutto. Versateci la farina e lavorate con le mani fino ad ottenere una pasta compatta. Lasciatela riposare per circa 30 minuti in un luogo fresco.

Prendete lo stampo a cerniera, rivestite il fondo con della carta forno, ricoprite con la pasta frolla e formate anche il bordo abbastanza alto da poter contenere la crema.

Distribuite sul fondo le scaglie di cioccolato fondente e bianco, coprite con la crema pasticcera ed infine inserite le amarene schiacciandole leggermente per farle penetrare meglio all'interno della crema.





Con la pasta frolla rimanente formate un disco che andrete ad adagiare in superficie per chiudere la torta. Abbiate cura di chiudere per bene il bordo torta facendo aderire la frolla ed aiutandovi con una forchettina.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Se notate che tende a formare delle bolle in superficie utilizzate uno stuzzicadenti per bucarle.



Lasciate raffreddare completamente la torta prima di cospargerla con dello zucchero a velo vanigliato e servire.



*Alla prossima golosa ricetta,
Charles.*