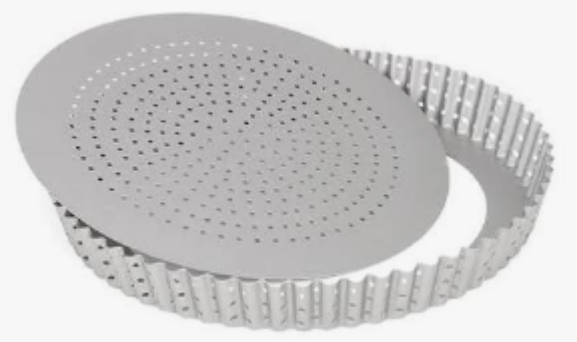
La Bakewell Tart: un dolce inglese originario di Derbyshire

Non sapete quante volte ho apprezzato questa torta durante i miei anni trascorsi in UK.
La Bakewell Tart è un tipico dolce inglese che prende proprio il suo nome dalla città di Bakewell nel Derbyshire. Si tratta di un guscio di pasta frolla con uno strato generoso di confettura di lamponi o frutti di bosco e un ripieno morbido di frangipane (crema di mandorle) ed ultimato con delle mandorle a lamelle.

Prepararla in casa è molto semplice. Il mio consiglio è quello di adoperare uno stampo per crostate forato e con il fondo removibile, come nell'esempio sottostante:



Ingredienti per uno stampo da 24 cm

Per la base:

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di farina di mandorle
- 100 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 150 gr di burro di buona qualità
- 1 uovo intero + 1 tuorlo d'uovo
- 3 gr di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia o i semi di una

bacca.

Per la farcitura (crema frangipane e marmellata):

- 125 gr di burro morbido
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 125 gr di farina di mandorle fine
- 50 gr di farina 00
- 2 uova medie (circa 100 gr)
- Confettura di lamponi o frutti di bosco misti q. b. (circa 350 gr)
- 50 gr di mandorle a lamelle (per la superficie)

Preparazione

La frolla: Lavorate la farina 00 e quella di mandorle con il burro freddo fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete lo zucchero a velo, la vaniglia, il sale e le uova. Compattate velocemente l'impasto, forma un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Rivestire lo stampo: Stendete la frolla ad uno spessore di circa 4 mm, adagiatela nello stampo a fondo amovibile imburrato e bucherellate il fondo con una forchetta.

Il ripieno (Frangipane): In una ciotola montate il burro morbido con lo zucchero a velo finché non risulterà cremoso. Incorporate le uova una alla volta, poi aggiungete la farina di mandorle e la farina 00 mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Assemblaggio: Spalmate la confettura di lamponi sul fondo della frolla. Versate sopra la crema frangipane livellandola bene e cospargendo la superficie con le mandorle a lamelle.

Cottura: Cuocete la crostata in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti (fino a doratura). Controllate

sempre la cottura perché può variare da forno a forno.

Lasciare raffreddare completamente prima di sformarla e servirla.