Crostata con Mousse alle Fragole (senza cottura)

Ecco un dolce fresco e facile da preparare. Un dolce che si presta bene nel periodo estivo, in quei giorni in cui non vorremmo mai utilizzare il forno per evitare ulteriori sbalzi di calore. Inoltre la preparazione di queste “tart” sono l’ideale per chi non possiede un forno. La realizzazione della base può essere fatta utilizzando dei biscotti secchi oppure farine come quella d’avena o di nocciole. La farcitura è quasi sempre una mousse oppure una ganache. La cosa bella di questo dolce è che potete scegliere voi il tipo di frutto che più vi piace o che desiderate in quel momento. Nel mio caso ho scelto le fragole, con le quali ho preparato una golosa mousse con lo yogurt, la panna montata e la vaniglia. Infine è stata decorata con dei pezzi di frutta e cristalli di zucchero colorato.

Per realizzarla avrete bisogno di una stampo per crostata (o tart) con il fondo removibile.

Ingredienti:

Per la base:

- 250 gr di biscotti secchi, tipo *Digestive*
- 130 gr di burro

Per la mousse alle fragole:

- 250 gr di fragole lavate, prive del fogliame ed asciugate
- 150 gr di yogurt magro
- 50 gr di zucchero extra fine (oppure 50 ml di Sciroppo d’Acero)
- 200 ml di panna da montare (non zuccherata e fredda da frigo)

- 70 ml di latte intero
- 2 cucchiaini di aroma estratto vaniglia
- 1 foglio e mezzo di gelatina alimentare di origine vegetale

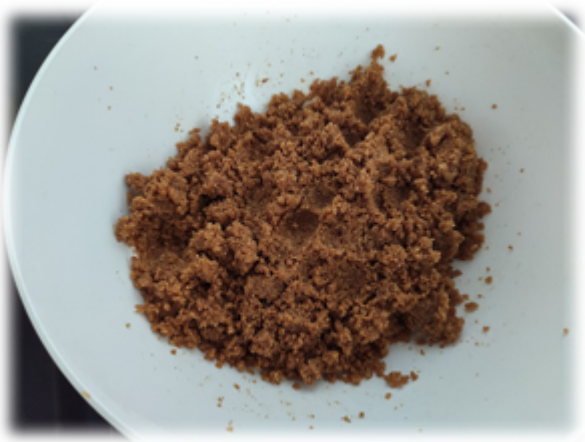
Per decorare:

- fragole lavate q.b.
- zucchero colorato rosso (o rosa) e perline di zucchero color avorio

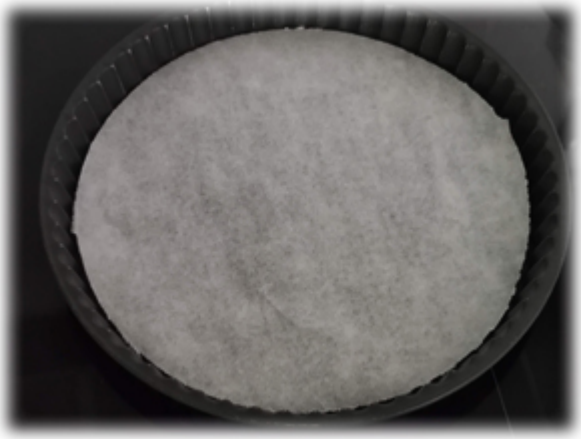
Preparazione:

Per prima cosa preparate la base. Spezzate i biscotti ed inseriteli in un trititutto (mixer). Azionate la macchina per polverizzarli a grana fine.

In un pentolino sciogliete il burro e poi versatelo sulla polvere di biscotto. Iniziate a mescolare con un cucchiaio per distribuire uniformemente il burro.



Rivestite la base dello stampo con della carta forno intagliata a circonferenza dello stesso (evitate di coprire il bordo).



Versateci il composto di biscotti e burro. Livellate quanto possibile distribuendolo uniformemente ed utilizzando un cucchiaio premendo dal centro all’estremità in modo da poter realizzare anche il bordo della crostata. Ponete lo stampo in frigorifero per almeno mezz’ora.

Nel frattempo preparate la mousse. In un frullatore inserite le fragole (lavate e senza fogliame), lo zucchero (o sciroppo), lo yogurt e la vaniglia. Frullate il tutto.

Trasferite il frullato così ottenuto in una ciotola capiente.

In un pentolino scaldate il latte. Appena è bello caldo (non portatelo a bollore mi raccomando) spegnete il fuoco ed aggiungeteci il foglio di gelatina strizzato (ricordo che la gelatina andrà dapprima ammorbidita in acqua fredda e poi strizzata prima di incorporarla al latte). Mescolate avendo cura di sciogliere ed amalgamare completamente la gelatina.

Versate il composto di latte e gelatina nel composto frullato e mescolate con una frusta a mano per omogenizzare il tutto. Montate la panna ed aggiungetela alla mousse mescolando con cura e delicatezza.

Riprendete lo stampo dal frigorifero e versateci la mousse. Rimettete la crostata in frigorifero e lasciatela dentro per almeno 6 ore prima di iniziare la decorazione.

Trascorso il tempo del raffreddamento e rassodamento potete iniziare a decorare la superficie utilizzando della frutta tagliata a piacere e diversi elementi decorativi.

Alla prossima ricetta.
Charles