CROSTATA PISTACCHIOSA



Ingredienti Menù

200 g Tiramisù - DP1

50 g Pasta di pistacchio pura - L30

Ingredienti

250 ml Latte fresco intero

250 ml Panna fresca

50 g Zucchero a velo

1000 g Pasta frolla

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 16 persone

Stendere con l'aiuto di un foglio di carta forno la pasta frolla tenendone da parte 100 g e ricoprire il fondo di una tortiera da crostata di 24 cm di diametro, tenendo da parte 50 g circa per i biscottini da decorazione. Coprire con le sfere da forno (o con carta da forno e fagioli secchi per non farla gonfiare in cottura) e cuocere in forno già caldo per circa 30 minuti. Con la frolla tenuta da parte creare piccole stelline con l'apposito stampo e cuocerli con la crostata in forno caldo a 170°C per 30 minuti. Togliere i biscotti dopo 10 minuti. A cottura ultimata togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare su una grata. In una planetaria sciogliere il Preparato per tiramisù con 100 ml di latte, versare il rimanente, la panna e lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Aggiungere la Pasta di pistacchio e mescolare con una frusta a mano fino ad ottenere una crema omogenea. Lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero. Versare la crema in una sac-à-porche e farcire la crostata. Decorare con le stelline di pasta frolla e servire spolverizzando leggermente con zucchero a velo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)