



Da
www.ricettegustose.it

**Le migliori
ricette di cucina
facili e gustose,
tutte rigorosamente
provate e fotografate
passo passo per essere
eseguite con più facilità**

Dolci - Crostate



**Iscriviti alla Newsletter per conoscere tutte le nuove ricette
inserite**

Ricetta	Pagina
<u>Crema pasticcera</u>	3
<u>Crostata ai frutti di bosco</u>	4
<u>Crostata al cioccolato bianco</u>	5
<u>Crostata al limone</u>	6
<u>Crostata alla crema di mandorle</u>	7
<u>Crostata alla marmellata</u>	8
<u>Crostata alla ricotta e gocce di cioccolata</u>	9
<u>Crostata alla philadelphia</u>	10
<u>Crostata amaretti e mascarpone</u>	11
<u>Crostata ananas e crema</u>	12
<u>Crostata cioccolata e panna</u>	13
<u>Crostata cocco e gocce di cioccolata</u>	14
<u>Crostata cocco e ricotta</u>	15
<u>Crostata di limoni e arance</u>	16
<u>Crostata di mele</u>	17
<u>Crostata di nutella meringata</u>	18
<u>Crostata farcita alla cioccolata bianca</u>	19
<u>Crostata in crosta di mandorle</u>	20
<u>Crostata mascarpone e noci</u>	21
<u>Crostata moretto</u>	22
<u>Crostata nutella e cocco</u>	23
<u>Crostata nutella e mascarpone</u>	24
<u>Crostata nutella e ricotta</u>	25
<u>Crostata simil raffaello</u>	26
<u>Crostata tiramisù</u>	27
<u>Crostata tre strati</u>	28
<u>Pasta frolla</u>	29

Crema pasticcera

Ingredienti:

4 tuorli
4 cucchiari rasi di farina
8 cucchiari colmi di zucchero
4 bicchieri di latte
la buccia di un limone

Preparazione:

Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero (io li sbatto direttamente nella casseruola)
a parte bollire il latte e aggiungerlo piano piano ai tuorli e sempre mescolando aggiungere la farina ,
sbattere molto bene



aggiungere la buccia del limone lavata molto bene, mettere sul fuoco , e cuocere continuando a mescolare fino a che sarà ristretta.

usando il latte già bollito serviranno solo pochi minuti.



Crostata ai frutti di bosco

Ingredienti

1 dose di [pasta frolla](#)
3 uova di [crema](#)
150 gr. di frutti di bosco (ho usato frutti di bosco congelati)
1 limone
2 cucchiaini di zucchero

Attrezzatura:

una tortiera da 24.cm
tappetino di silicone o carta forno
mattarello piccolo

Preparazione:

Scongelare i frutti di bosco e metterli a macerare per qualche ora con il succo del limone e lo zucchero



Preparare 3 uova di crema



Preparare la pasta frolla , stenderla con l'aiuto del tappetino (tenendone un pezzetto per le strisce da mettere sopra) e foderare una teglia imburdata e infarinata



Riempire la pasta con la crema , fare sopra le striscioline ,(lasciando gli spazi abbastanza grandi , che poi andranno riempiti con i frutti di bosco) e ripiegare i bordi esterni.



Forno a 180° per 35 minuti , farla raffreddare, metterla su un vassoio , e riempire gli spazi vuoti con i frutti di bosco.



Crostata al cioccolato bianco

Ingredienti x la pasta:

150 gr. di farina
100 gr. di mandorle spellate e macinate in polvere
100 gr. di zucchero a velo
1 uovo
80 gr. di burro , 1 cucchiaio di lievito

x il ripieno:

200 gr. di cioccolata bianca
150 gr. di panna (io ho usato panna già zuccherata) altrimenti aggiungere 40 gr. zucchero a velo
cioccolato al latte per spolverizzare

Preparazione: Preparare la base della crostata mescolando tutti gli ingredienti con il burro ammorbidito



Foderare una tortiera con carta forno e stendere la pasta tenendo alzati i bordi di circa 7 - 8 millimetri , bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e coprire con carta di alluminio. infornare in forno già caldo a 180° e cuocere x circa 30 - 35 minuti



Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco , unire la panna e mescolare bene per ottenere una bella crema liscia (io l'ho passata per un minuto con il frullatore , perchè si era addensata troppo.)



con la crema ottenuta riempire la crostata e mettere in frigo a raffreddare . quando è fredda spolverizzato con cioccolato al latte grattugiato , (ci vuole qualche ora prima di poterla servire.)



Crostata al limone

Ingredienti:

1 dose di [pasta frolla](#)

Per la crema:

100 gr. di burro

4 uova

120 gr. di zucchero

la scorza e il succo di 2 limoni non trattati

Preparare la crema : Sbattere bene le uova con lo zucchero, aggiungere il burro ammorbidito e la buccia grattugiata con il succo dei limoni. Mettere tutto in un tegame e far cuocere girando continuamente fino a che restringe, poi farla raffreddare.



Fare la pasta frolla , stenderla su un tappetino di silicone (tenendone un pezzetto per la decorazione) e rovesciando il tappetino mettere la pasta in una tortiera a cerniera da 24 cm. imburrata e infarinata



ricoprire con carta alluminio e infornare a 180° x 20 minuti.

Riprendere la pasta, togliere la carta alluminio e riempirla con la crema ormai fredda.

con la pasta tenuta da parte creare alcune striscioline e metterle in diagonale incrociate sulla crostata.



rimettere in forno per altri 20 minuti.



Crostata alla crema di mandorle

Ingredienti:

250 gr. di [pasta frolla](#)
120 gr. di burro
20 gr. di zucchero
100 gr. di zucchero a velo
100 gr. di mandorle pelate
80 gr. di nocciole
50 gr. di fecola
50 gr. di farina di mais (io ho messo 100 di fecola)
un bicchierino di rum
uvetta
1 uovo
3 tuorli

Preparazione: Frullare le mandorle con lo zucchero.

Ammorbidire il burro con lo zucchero incorporare l'uovo intero e i tuorli, le farine e le mandorle tritate.



Stendere la pasta frolla, rinvenire l'uvetta nel rum, poi cospargerla sul fondo della pasta, ricoprire con la crema ed infine le nocciole.



Infornare a 180° x 40 minuti circa.



Crostata alla marmellata

Ingredienti :

3 tuorli
180 gr. di burro
150 gr. di zucchero
350 gr. di farina
mezza bustina di lievito per dolci
marmellata
3 cucchiai di latte

Preparazione :

Fare l'impasto con tutti gli ingredienti



Imburrare una teglia di 28 / 30 cm di diametro



stendere con il mattarello e fare un cerchio , io lo faccio con la teglia rovesciata , viene preciso.



con l'aiuto del tappetino o carta forno , rovesciare la pasta nella teglia,
stendere la marmellata e guarnire con striscioline di pasta avanzata



Infornare in forno già caldo a 180° x circa 40 minuti



Crostata di ricotta e gocce di cioccolato

Ingredienti :

500 gr. di ricotta
200 gr. di farina
100 gr. di zucchero
130 gr. di burro
150 gr. di gocce di cioccolato
50 gr. di uvetta
3 uova
1 bustina vaniglia
1 pizzico di cannella

Preparazione : Impastare la farina con il di burro la vaniglia e 1 uovo, e lasciarla riposare in frigo.



Intanto lavorare la ricotta con due tuorli, la cannella e 100 grammi di zucchero, unire le gocce di cioccolato fonde e l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua calda e strizzata.



Imburrare una teglia di circa 26 cm. di diametro rivestirla di pasta frolla e stendere sopra il composto di ricotta. (questa ho fatto due teglie da 4 .)



riempire con il composto e livellare bene, poi con una rotella dentellata create le striscioline,disporle sulla crostata , e infornala a 180° x 40 minuti circa.



Crostata alla philadelphia

Ingredienti per la pasta frolla:

100 gr. di zucchero
1 uovo
100 gr. di burro
mezza bustina di lievito
250 gr. di farina 00

Per il ripieno :

250 gr. di philadelphia
2 uova
1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di farina
200 gr. di zucchero
200 ml. di latte

Gelatina x spennellare

Preparazione:

Preparare la pasta frolla , stenderla in una teglia imburata e infarinata



Preparare il ripieno , con tutti gli ingredienti , (io ho messo tutto nel Ken), e sbattere bene fino ad avere una crema liscia, mettere all'interno dell'impasto e abbassare i bordi con una forchetta o una rotella tagliapasta, infornare in forno già caldo a 180° x 30 minuti



non avevo la gelatina , ho spalmato un velo di marmellata di more , buonissima comunque. Questa che vedete nella foto è metà dose , in una teglia da 4 porzioni



Crostata amaretti e mascarpone

Ingredienti:

230 gr. di farina tipo 00
80 gr. di zucchero
120 gr. di burro
1 uovo intero
1 cucchiaino di lievito in polvere
la scorza di 1 limone

Per ripieno:

250 gr. di mascarpone
1 uovo
80 gr. di zucchero
100 gr. di amaretti
due bicchierini di amaretto

Preparazione: Preparare la base impastando tutti gli ingredienti , fino ad ottenere un impasto omogeneo e lavorabile. Quindi stendere la pasta su un tappetino di silicone e rovesciarla in una teglia a cerniera di 24 cm, prima imburrata e infarinata.(tenendo da parte un pezzetto di pasta per le striscioline di rifinitura)



Preparare il ripieno mescolando bene il mascarpone con l'uovo e lo zucchero poi bagnare gli amaretti nel liquore e disporli all'interno della tortiera , rovesciando poi la crema al mascarpone.



Con la pasta tenuta da parte formare le striscioline e abbassare i bordi tutt'intorno. Infornare a 180° x circa 35-40 minuti



Crostata ananas e crema

Ingredienti:

- 1 porzione di [pasta frolla](#)
- 1 scatola di ananas sciroppata
- 50 gr. di biscotti secchi
- 3 bicchieri di latte di [crema](#)

Preparazione:

Impastare la pasta frolla , stenderla su un tappetino di silicone , (tenerne un pochino da parte per la finitura) e con l'aiuto del tappetino mettere la sfoglia in una tortiera imburrata e infarinata .



Coprire il fondo con i biscotti sbriciolati, poi mettere sopra le fette di ananas sgocciolate dal loro succo, ed infine la crema. Fare le striscioline per la finitura con la pasta tenuta da parte e abbassare i bordi laterali con la rotella tagliapasta.



Infernare in forno già caldo fino a che la superficie risulta leggermente dorata.



Crostata cioccolato e panna

Ingredienti:

1 dose di [pasta frolla](#):

Per il ripieno:

250 ml. di panna

3 cucchiaini di zucchero

200 gr. di cioccolato fondente

20 gr. di burro

2 uova

Preparazione: Preparare la pasta frolla , dividerla in due parti una grande e una piccola per coprire. Stenderla su un tappetino si silicone e con l'aiuto del tappetino metterlo in una tortiera da 24 cm. imburrata e infarinata.



Iniziare a preparare la crema mettendo a bollire la panna con lo zucchero , farla bollire per qualche minuto poi spegnere e farla raffreddare. Unire le uova e mantecare bene. Sciogliere la cioccolata con il burro e unirla alla crema.



Montare a neve fermissima gli albumi aggiungere un cucchiaino di zucchero e poi unirla alla crema



mettere il composto nella tortiera e ricoprire con l'altra pasta, sigillando bene i bordi.

(Io qui ne ho lasciata troppa poca e i bordi sono rimasti scoperti) Infornare in forno già caldo a 180° x circa 40 minuti .



Crostata cocco e gocce di cioccolata

Ingredienti:

1 dose di [pasta frolla](#)
100 gr. farina di cocco
40 gr. di zucchero
40 gr. di zucchero a velo
1 cucchiaino di essenza di mandorle
4 uova
100 gr. di gocce di cioccolata
zucchero a velo per spolverare

Preparazione:

Preparare la pasta frolla e stenderla su un foglio di carta forno o un tappetino di silicone, (tenendone un pezzetto per la finitura) poi capovolgere la pasta una teglia di 24 cm. imburrata e infarinata, rialzando i bordi di circa 2 cm..



In una terrina sbattere bene le uova con lo zucchero semolato, poi aggiungere mano a mano tutti gli altri ingredienti e mescolare bene. Versare il ripieno all'interno della pasta, con la pasta tenuta da parte creare le striscioline e creare una griglia sopra la crostata



cuocere in forno già caldo a 180° x circa 40 minuti, spolverizzare a piacere con zucchero a velo



Crostata cocco e ricotta

Ingredienti:

250 gr. di [pasta frolla](#)

250 gr. di ricotta

50 gr. di farina di cocco

1 cucchiaino di cacao amaro

50 gr. di zucchero

2 uova

Preparazione: Preparare il ripieno , sbattendo le uova con lo zucchero fino a che non diventano una crema, aggiungere la ricotta , il cacao, il cocco , e mescolare tutto bene .



Stendere la pasta frolla , tenendo da parte un pochino di pasta per la decorazione.
Foderare uno stampo imburrato di 24 cm. e riempire con il ripieno



fare le striscioline con la pasta tenuta da parte , metterle sopra l'impasto e con l'aiuto della rotella dentata ripiegare i bordi.



infornare in forno già caldo a 180° x circa 40 minuti



Crostata di limone e arance

Ingredienti x la pasta

200 gr. di farina
100 gr. di burro
75 gr. di zucchero a velo
1 uovo
1 pizzico di sale

Per il ripieno:

1/2 dl. di succo di limone (120 ML.)
1/5 dl. di succo di arance (150 ML.)
2 dl. di panna
3 uova
1 tuorlo
100 gr. di zucchero

Preparazione: Preparare la pasta e farla riposare per circa 10 minuti.



Preparare il ripieno, sbattendo molto bene le uova e il tuorlo, unire poi il succo di limone, il succo di arance e la panna, sbattere bene fino ad avere un impasto cremoso, solo alla fine aggiungere lo zucchero e far amalgamare bene.

Stendere la pasta, metterla in una teglia foderata di carta forno e versare dentro il composto, con l'aiuto di una rotella tagliapasta abbassare i bordi



Infornare a 180° x 40 minuti. (nel mio forno dopo 20 minuti ho coperto la teglia con un'altra teglia rovesciata altrimenti bruciava)



La crostata deve essere tagliata assolutamente fredda !! altrimenti la crema è morbida e può sembrare che la crostata non è cotta!! , invece è squisita!!



Crostata di mele

Ingredienti:

1 dose di [pasta frolla](#)

Per il ripieno:

2 mele

250 ml. di panna da montare

50 g. zucchero

70 gr. mandorle tritate

1 uovo intero

Preparazione:

Preparare la pasta frolla come da ricetta, stendere su un tappetino (tenendo da parte un pezzetto per la guarnizione) e con quest'ultimo aiutarsi per mettere la pasta in una teglia imburrata e infarinata (io per questa ho usato una teglia di alluminio da 6 porzioni).



sbucciare e tagliare le mele a spicchi sottili e disporle in fila sulla pasta, fino a che risulta tutta coperta. Tritare grossolanamente le mandorle e metterle sopra le mele



Sbattere bene l'uovo con lo zucchero, unire la panna e rovesciare tutto sulle mele.

Con la pasta tenuta da parte formare le strisciole per fare la griglia sopra la crostata



Infornare in forno già caldo a 180° x 35 - 40 minuti



Crostata di nutella meringata

Ingredienti x la frolla

250 gr. di farina

150 gr. di burro

1 uovo

1 cucchiaio di zucchero

x ripieno:

nutella

X copertura

2 albumi

80 gr. di zucchero semolato

1 cucchiaino di cacao dolce

Preparazione: Preparare la frolla con tutti gli ingredienti, stendere una sfoglia e foderare una teglia di 24 cm. di diametro imburata e infarinata. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta, coprire con carta alluminio e mettere in forno già caldo a 180° x 20 minuti.



togliere la carta di alluminio, far raffreddare un pochino, ricoprire il fondo con la nutella (a piacere, io ho messo 5 cucchiai colmi)



Preparare la copertura, montando a neve fermissima gli albumi, aggiungere lo zucchero e un cucchiaino di cacao



coprire la nutella con il composto e infornare a 200° x 20 minuti circa o finchè non sarà dorato l'albume. a piacere cospargere con zucchero a velo



Crostata farcita alla cioccolata bianca

Ingredienti :

x la pasta:

160 gr. burro

75 gr. zucchero a velo

1 albume

300 gr. di farina bianca

x la crema:

200 gr. cioccolato bianco

un paio di cucchiai di latte

250 gr. di ricotta

1 uovo

4 cucchiai di zucchero

Preparazione:

Preparare la pasta frolla e farla riposare in frigo per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparare la crema , mettendo a sciogliere in una pentola a bagnomaria la cioccolata con il latte, farla intiepidire poi unire gli altri ingredienti e mescolare bene per ottenere una bella crema liscia.



Dividere la pasta in due parti , una più grande e una più piccola.

Stendere il pezzo di pasta più grande e con l'aiuto di un tappetino di silicone foderare una teglia imburrata e infarinata.

Rovesciare dentro la crema al cioccolato e ricoprire con l'altro pezzo di pasta. con l'aiuto di una rotella tagliapasta abbassare e saldare i bordi.



Infornare a 180° x 35 - 40 minuti.



Crostata in crosta di mandorle

Ingredienti per pasta :

Farina quanto basta (circa 350 gr.)

6 cucchiaini di zucchero

1 uovo intero e 2 tuorli

1 limone grattugiato

1 bustina vanillina

1/2 bustina di lievito

125 gr. margarina

Per copertura:

2 albumi

125 gr. mandorle bollite ,private della buccia e tostate

125 gr. di zucchero

1 cucchiaino di cacao amaro

Preparazione :

Fare un impasto con tutti gli ingredienti . Stendere l'impasto in una teglia (di 26 cm. di diametro) imburrata e infarinata , alzando leggermente i bordi.



Preparare la copertura; tostare e tritare grossolanamente le mandorle



Montare a neve gli albumi , aggiungere lo zucchero ,il cacao e le mandorle. Versare il composto sulla base già stesa nella teglia e livellare bene.



Mettere in forno a 200 gr. x 20 minuti circa



Crostata mascarpone e noci

1 dose di [pasta frolla](#)

Per la farcire:

500 gr. di mascarpone
100 gr. di zucchero
3 uova
100 gr. di panna
90 gr. di maizena
1 bustina vanillina
100 gr. di gherigli di noci

Preparazione:

Stendere la pasta frolla e con l'aiuto del tappetino e di carta forno ,(tenendo un pezzetto di pasta per la decorazione)

foderare una teglia da 26 cm. imburrata e infarinata, alzando i bordi a circa 1 cm e mezzo.

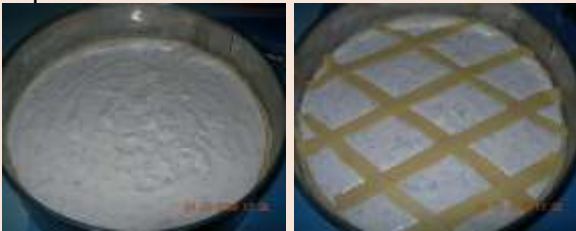


Preparare il ripieno :

Sbattere bene le uova con lo zucchero, aggiungere la maizena , la panna il mascarpone e la vanillina e solo alla fine le noci tritate



versare il composto nella tortiera , stendere la pasta tenuta da parte e creare le striscioline da mettere sopra.



Cuocere in forno caldo a 180° per circa 40 minuti, (controllare comunque quando è leggermente dorata.)



Crostata moretto

Ingredienti :

250 gr. di farina 00
1 uovo
1 cucchiaio di brandy
175 gr. di burro
100 gr. di zucchero
100 gr. di cioccolato al latte
100 gr. di cioccolato fondente
la buccia di un limone grattugiato
250 gr. di panna da montare per guarnire (io ho usato solo zucchero a velo)

Preparazione:

Preparare la pasta mescolando farina ,zucchero, l'uovo,125 gr. di burro ammorbidito , il brandy, la buccia di un limone grattugiato, impastare tutto rapidamente e formare una palla , che lascerete riposare per 30 Min.



Stendere la pasta e ricoprire una teglia da 24 cm. foderata di carta forno ,bucherellare con una forchetta , ricoprire la pasta con carta di alluminio e mettere in forno già caldo a 180° x 20 minuti



Fate fondere il cioccolato a pezzi con il restante burro e 2 cucchiaini di acqua.



Togliere la crostata dal forno , (prima di togliere il fogli di alluminio abbassare velocemente la pasta se si sarà alzata) togliere il foglio di alluminio e far raffreddare. Riempire la crostata con la cioccolata e far raffreddare.

Quando è fredda fare la decorazione a piacere , andrebbe decorata con ciuffi di panna montata , ma qui ho decorato solo con zucchero a velo.

(Mi sono dimenticata di prendere carta più consistente , ho usato il solito tovagliolo per decorare ma non va bene , perchè quando si toglie si sporca la

torta di zucchero...)



Crostata nutella e cocco

Ingredienti

3 uova
120 gr. zucchero
100 gr. burro
250 gr. farina
3 cucchiaini di latte
mezza bustina di lievito
1 tazza di farina di cocco
3 cucchiaini colmi di nutella

Preparazione:

Preparare la pasta: sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, il latte con la bustina di lievito sciolto, il burro sciolto ed impastare.



Montare a neve gli albumi , aggiungere il cocco , la nutella e mescolare bene tutto.



Stendere l'impasto sulla teglia, mettere all'interno la crema di albumi , creare sopra le striscioline e ripiegare i bordi verso l'interno aiutandosi con una rotella tagliapasta.



Infornare in forno già caldo per 30/35 minuti a 180°C.



Crostata nutella e mascarpone

1 dose di [pasta frolla](#)

Per il ripieno:

3 tuorli

150 gr. di zucchero

1 cucchiaio di farina

250 gr. di mascarpone

2 cucchiaini colmi di nutella

Preparazione:

Lavorare benissimo le uova con lo zucchero fino a che diventano spumose, aggiungere il mascarpone e la farina e amalgamare bene tutto.



Stendere la frolla su un tappetino di silicone infarinato (a piacere tenere un pochino di pasta per la decorazione)

e con quest'ultimo aiutarsi per rovesciare la pasta in una tortiera da 24 cm. imburata e infarinata.



Stendere sul fondo un paio di cucchiaini colmi di nutella poi mettere sopra la crema al mascarpone e decorare a piacere.



Infornare a 180° x circa 35-40 minuti



Crostata ricotta e nutella

Ingredienti:

x Pasta frolla:
400 gr. farina
125 gr. zucchero
125 gr. burro
2 uova
1/2 bustina di lievito

x Ripieno:

150 gr. di zucchero
3 tuorli
250 gr. di ricotta
3 cucchiaini di farina
3 - 4 cucchiaini di nutella

Preparazione:

Preparare la pasta frolla unendo tutti gli ingredienti , stendere la pasta su un tappetino , (tenendone un pò da parte per la finitura) e poi metterla in una tortiera da 24 imburrata e infarinata.



Preparare il ripieno , sbattendo molto bene i tuorli con lo zucchero , poi aggiungere la ricotta la farina e la nutella



versare il composto nella tortiera , livellare e con la pasta tenuta da parte, creare le striscioline per la copertura



Cuocere in forno già caldo a 180° x 35 - 40 minuti
Spolverizzare con zucchero a velo



Crostata simil raffaello

1 dose di [pasta frolla](#)

per il ripieno:

3 albumi

100 gr di zucchero

150 gr di cocco

200 ml di latte

80 gr. di mandorle

50 gr. di wafer

100 gr. di cioccolato bianco

Preparazione: Preparare la frolla come da ricetta , stendere la pasta lasciando un pezzetto da parte la decorazione. Mettere la pasta nella tortiera imburrata e infarinata, aiutandosi con il tappetino , rialzando i bordi per un paio di cm. Mettere le mandorle nel mixer e tritarle grossolanamente , metterle sul fondo della crostata in modo uniforme, poi cospargere sopra i wafer sbriciolati finemente.



Tagliuzzare la cioccolata metterla in una ciotola, unire il cocco, il latte, lo zucchero e mescolare bene



Montare a neve fermissima gli albumi , e unirli delicatamente al composto di cocco , lavorando con un cucchiaio di legno dall'alto verso il basso, cercando di non smontare gli albumi.



Versare il composto all'interno della pasta. con la pasta tenuta da parte formare le striscioline e metterle sopra la crostata per decorarla. Infornare a 180° x circa 40 minuti

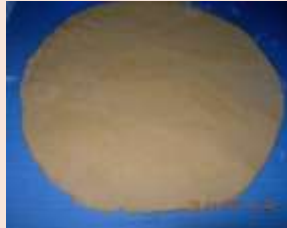


Crostata tiramisù

Ingredienti:

1 dose di [pasta frolla](#)
300 gr. di mascarpone
2 tuorli
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di nutella
4 pacchetti piccoli di pavesini
3 tazzine di caffè
Cioccolato o cacao per copertura

Preparazione: Preparare la pasta frolla , stenderla e con l'aiuto di un tappetino , metterla in una tortiera a cerniera di 24 cm. alzando i bordi di circa 2 cm. ricoprire con carta di alluminio e cuocere in forno caldo a 180° x 20 minuti.



Dopo la cottura, togliere la carta di alluminio e spalmare il fondo con due cucchiaini di nutella.



Preparare il ripieno , sbattendo molto molto bene i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere gli albumi montati a neve fermissima e il mascarpone.



Immergere velocemente i pavesini nel caffè e fare un primo strato di biscotti , mettere metà crema e ripetere l'operazione, terminando con la crema.

Spolverare con cacao o cioccolato grattugiato. Mettere in frigo e far riposare qualche ora.



Crostata tre strati

Ingredienti

500 gr. di farina
150 gr. di burro
150 gr. di zucchero
2 uova
1 bustina di lievito
1/2 limone grattugiato
latte
marmellata di albicocche e ciliege (o altre marmellate a piacere) , zucchero a velo

Preparazione : Setacciare la farina sulla spianatoia, aggiungere il burro morbido, lo zucchero, 1 uovo intero, 1 tuorlo, il lievito, la buccia grattugiata di un limone e qualche cucchiata di latte. Impastare il tutto sino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea e molto consistente. Dividerla in 3 parti (una più grande che sarà la base e due uguali)



stenderla con il mattarello,
fare il primo di circa 3 o 4 cm più grande della teglia ,
e aiutandosi con la carta forno o con il tappetino metterlo in una teglia imburrata e infarinata
cospargere con la prima marmellata (io qui ho usato marmellata di prugne)



Fare il secondo strato della stessa grandezza della teglia , appoggiare sopra il secondo pezzo e
stendere sopra la seconda marmellata . (qui ho messo la marmellata di more)



Infine mettere il terzo pezzo di pasta, abbassate i bordi laterali con la rotella tagliapasta
passate in forno a 200 gradi per 25 o 30 minuti.



Servirla cosparsa di zucchero a velo



Pasta frolla

Ingredienti:

250 gr di farina
150 gr di margarina
1 uovo
1 cucchiaio di zucchero

Preparazione:

Ammorbidire il burro in un pentolino , unire tutti gli ingredienti e mescolare velocemente per ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

