



TORTE E CROSTATE

Crostata di kiwi



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
350K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

PER LA FROLLA

200 g di Farina 0

75 g di Burro

1 Uovo

75 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

1 baccello di Vaniglia

1 pizzico di Lievito per dolci

PER LA FARCITURA

5 Kiwi

300 g di Confettura di pesche

40 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

1 foglio di Gelatina

Preparazione

- Preparate la pasta frolla. Lasciate ammorbidire il burro fuori dal frigo e, per velocizzare l'operazione, tagliatelo a cubetti.
- Incidete il baccello di vaniglia per tutta la sua lunghezza e apritelo delicatamente; grattate via con la lama del coltello la polpa nera che contiene i semi e aggiungetela allo zucchero semolato, mescolando bene.
- Setacciate la farina con il lievito in una terrina capiente, aggiungete lo zucchero aromatizzato alla vaniglia, il burro e iniziate a lavorare con la punta delle dita. Unite l'uovo, la scorza grattugiata del limone e impastate rapidamente con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo; formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e lasciatela riposare per circa un'ora in frigo.
- Cospargete il panetto di frolla con un po' di farina e poi stendetela con un matterello fino a uno spessore di poco meno di 1 cm.
- Imburrate e infarinate uno stampo per crostate da 24 cm di diametro e foderatelo con la frolla, ritagliando la pasta in eccesso. Bucherellate la frolla con i rebbi di una forchetta, coprite la superficie con carta da forno e distribuitevi sopra, fino al bordo, uno strato di legumi secchi (o delle apposite palline in ceramica) in modo che durante la cottura la frolla non si gonfi. Ponete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 15 minuti.
- Passato il tempo indicato, tirate fuori la frolla dal forno, eliminate i legumi e la carta, rimettetela in forno per 10-15 minuti e, appena risulta dorata, estraetela dal forno e lasciatela raffreddare.
- Nel frattempo preparate la gelatina. Prendete una piccola ciotola, riempitela con acqua e immergete il foglio di gelatina per circa 10 minuti.
- Intanto in un pentolino fate sobbollire l'acqua per un paio di minuti, insieme alle scorze del limone. Spegnete e aggiungete lo zucchero e il succo (filtrato) di metà limone; fate sciogliere bene tutto, poi unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate bene, finché si sarà disciolta completamente.
- Sbucciate e tagliate i kiwi a fettine non troppo sottili, poi metteteli da parte.
- Una volta fredda la base di pasta frolla, spalmatevi la confettura di pesche e coprite con le fette di kiwi. Infine, quando la gelatina è ancora liquida, versatela a filo sulla crostata creando una 'pellicola' omogenea su tutta la superficie. Aspettate che si sia solidificata e quindi servite la vostra crostata.

Emilia Daniele

I consigli di Emilia

- Per accelerare i tempi potete realizzare questa crostata con la pasta frolla già pronta.