

Ricette a quadretti

Crostata alle ciliegie e crema frangipane



Con l'arrivo delle **ciliegie** è ufficiale: siamo in estate senza essere passati per la primavera!

D'ora in poi sarà sempre più difficile accendere il forno causa caldo, quindi meglio approfittare ora per preparare dolci che richiedono una cottura di questo tipo (ma poi chi ci crede? Io accendo il forno anche a ferragosto...).

Questa torta volevo provarla da un paio d'anni ma la stagione delle ciliegie è breve e l'anno scorso ho preferito sperimentare un **plumcake leggero**.

Stavolta invece, pur avendo una lunga *to do list* di dolcetti a base del mio frutto preferito, ho cominciato dalla **crostata** in questione! Mi incuriosiva perchè prevede un ripieno con **crema frangipane**, che è la stessa utilizzata per la **galette des rois**.

Io non impazzisco per le mandorle però il risultato mi ha comunque convinta ed eccolo qui!

N. porzioni: 8

Tempo: 90 min

Ingredienti

- 200 gr farina per dolci
- 200 gr zucchero
- 4 tuorli

- 1 uovo
- 200 gr burro
- 100 gr mandorle in polvere
- 400 gr ciliegie snocciolate

Istruzioni

1. Preparare la frolla col mixer, lavorando la farina con 100 gr di zucchero e 100 gr di burro, tagliato a dadini, fino ad ottenere un composto a briciole.
2. Unire 3 tuorli e 2 cucchiaini di acqua fredda ed azionare il mixer finchè si formerà una palla.
3. Avvolgere la frolla nella pellicola e farla riposare in frigo per 30 minuti.
4. Preparare la crema lavorando a pomata il burro e lo zucchero rimasti; unire il tuorlo rimasto, l'uovo ed un cucchiaino di mandorle, amalgamando il tutto.
5. Aggiungere alla crema le mandorle rimaste e mescolare.
6. Stendere la frolla ad uno spessore di 3/4 mm e rivestire il fondo di una teglia di 24 cm di diametro.
7. Riempire il guscio di frolla con la crema frangipane, livellandola con una spatola.
8. Affondare le ciliegie snocciolate nella crema fino a riempire tutta la superficie.
9. Infornare nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.
10. Far raffreddare, sformare e cospargere con zucchero a velo.