

Crostata alla crema cotta, ananas e lamponi

Posted by [luca montersino](#)



Ingredienti:

Per la crema da forno:

320 g di latte intero fresco

160 g di panna fresca

240 g di zucchero semolato

145 g di uova tuorlo

30 g di fecola di patate

q.b. di buccia di limone

1 bacca di vaniglia Bourbon

Per la finitura:

160 g di pasta frolla

40 g di ananas sciroppato

40 g di lamponi

20 g di gelatina neutra

q.b. di zucchero bucaneve

Preparazione:

Foderate con la frolla una tortiera di media altezza, bucherellare il fondo e mettervi dentro delle fettine di ananas sciroppato. A parte, se possibile in una pentola di rame stagnata acciaio, bollite il latte con la panna, e nel mentre montate i tuorli con lo zucchero e la fecola. Quando il latte bolle, unite il composto montato, frustate subito energicamente e portate a cottura. Mettete la crema calda nello stampo foderato, allargate lasciando la superficie ad altezza irregolare (questo per permettere una colorazione non del tutto uniforme durante la cottura), cuocete in forno a 220 C per 20 minuti. Decorate una volta fredda con lamponi, una parte spolverizzati di zucchero bucaneve e una parte no, ananas sciroppato nel centro. Gelatinate la crema e l'ananas prima di servire.