



Creme tart estiva

 MEDIA

 60 MINUTI

 12 PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 150 g farina bianca 00
- 80 g [Amido di Mais PANEANGELI](#)
- 100 g [Zucchero al Velo PANEANGELI](#)
- 1 uovo
- 1 fialetta di [Aroma Limone PANEANGELI](#)
- 100 g burro freddo di frigorifero
- mezza bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#) (2 cucchiaini)

PER FARCIRE

- 100 g [Dolceneve PANEANGELI](#)
- 150 g ricotta
- 150 ml latte freddo di frigorifero
- 200 g cioccolato bianco sciolto

PER DECORARE

- frutta fresca a piacere
- fiori eduli

Preparazione

1. Setaccia farina e amido in una terrina. Aggiungi zucchero al velo, uovo, aroma, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

2. Impasta rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio, dividi in 3 parti, avvolgi nella pellicola trasparente e poni in frigorifero per 30 minuti circa.
3. Stendi ogni parte fra 2 fogli di carta da forno creando un disco del diametro di 20 cm e poni in frigorifero per 30 minuti.
4. Rifila il bordo dei dischi con l'aiuto di un cerchio per torte, con uno stampo per biscotti ritaglia un cerchio centrale del diametro di 9 cm.
5. Cuoci 1 disco alla volta per 14-16 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
6. Per la crema, versa in una terrina la ricotta, il latte, la Dolceneve mescola e sbatti alla massima velocità per almeno 4 minuti.
7. Aggiungi il cioccolato sciolto intiepidito alla Dolceneve montata e sbatti ancora per 1 minuto.
8. Disponi il primo disco raffreddato su un piatto da portata. Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuisce 1/3 crema sul disco, sovrapponi il secondo disco e ripeti l'operazione con gli altri strati di pasta e di crema.
9. Decora a piacere la superficie della torta con frutta fresca e fiori.
10. Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 24 ore.

2019 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988