

DOLCI E DESSERT

Crostata africana

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Pasta frolla surgelata	400 g
Zucchero	50 g
Uovo	1
Tuorli d'uovo	2
Latte	20 cl
Banana grande	1
Datteri	1 manciata
Noci sgusciate	75 g
Vaniglia	1 stecca
Zucchero a velo	50 g
Cannella in polvere	1 pizzico

PER LO STAMPO

Burro

■ Preparazione

- 1 Imburrate uno stampo da crostata del diametro di 25 centimetri circa. Scongellate la pasta, stendetela con il mattarello e con la sfoglia ottenuta foderate lo stampo: il bordo di pasta tutt'intorno dovrà essere abbastanza spesso.
- 2 Punzecchiate la torta con una forchetta, ricopritela con carta oleata, sopra sistemate un po' di fagioli secchi e cuocete in forno a 225 gradi per un quarto d'ora.
- 3 Preparate il ripieno: mettete a bollire il latte con la stecca di vaniglia spaccata in due. Con il mixer lavorate 1 uovo intero più 2 tuorli insieme allo zucchero fino ad avere un composto chiaro e spumoso.
- 4 Tritate le noci, snocciolate e tagliuzzate i datteri, affettate la banana. Raccogliete la frutta in una terrina, spolverizzatela con un po' di cannella, quindi unite il composto di uova e zucchero.

- 5 Mescolando, fate scendere a filo il latte caldo dal quale avrete tolto la vaniglia; poi versate il composto nella torta dopo aver eliminato fagioli e carta, e rimettete in forno per 25 minuti.
- 6 Montate a neve soda gli albumi rimasti con lo zucchero a velo, distribuite il composto sulla torta e rimettete in forno ben caldo per pochi minuti. Lasciate raffreddare la torta prima di servirla sul piatto da portata.
- 7 Si consiglia di non preparare questo dolce con troppo anticipo.