

DOLCI E DESSERT

Crostata di fichi con Crema inglese

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Inghilterra)

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA FROLLA

Farina 00	200 g
Burro	100 g
Zucchero	100 g
Uovo	1
Sale	1 pizzico
Vino porto	2 cucchiaini
Limone (scorza grattugiata)	1

PER FARCIRE

Fichi neri	600 g
Zucchero	50 g

PER LA CREMA ALL'INGLESE

Uova	3
Zucchero	70 g
Latte	20 cl
Vaniglia	1 stecca

Preparazione

- 1 Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il porto, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio.
- 2 Trascorso questo tempo imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete la pasta facendo tutt'intorno un bordo, bucherellate la pasta con una forchetta, ricoprite la superficie con della carta oleata, mettete sopra dei fagioli secchi e infornate per 30 minuti a 200 gradi.

- 3 Togliete dal forno, eliminate la carta e i fagioli, adagiate sulla pasta i fichi tagliati a metà, cospargeteli di zucchero e rimettete in forno per 15 minuti sempre a 200 gradi.
- 4 Intanto preparate la crema inglese. Mettete a bollire il latte con la stecca di vaniglia.
- 5 Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli ben spumosi, diluite con il latte bollente, mettete sul fuoco e mescolate con 1 cucchiaino di legno, quando sta per alzare il bollore togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
- 6 La crema non deve bollire. Servite la torta con la crema a parte.