



Crostatine con mousse di fragole e ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di milene

mandorle - zucchero a velo - panna

Ingredienti per circa 12 crostatine :

140 g farina ,
50 g zucchero a velo ,
70 g burro freddo ,
15 g mandorle
metà uovo (lo sbattete un pò e ne usate metà) ,
un pizzico di sale ,
una puntina di lievito .

Per la mousse :

200 g fragole pulite ,
100 g ricotta ,
100 ml panna fresca ,
80 g zucchero ,
una stecca di vaniglia ,
2 fogli di colla di pesce (4-5 g)

Potete preparare sia frolla che mousse il giorno prima e assemblarle il giorno dopo.

Procedimento:

Iniziate preparando la mousse :

frullare le fragole con lo zucchero e mettere 2 cucchiaini di frullato in un pentolino quindi unire la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata e quando è sciolta unire al frullato , incorporarvi poi la ricotta , i semi della vaniglia e frullare ancora per qualche secondo . Mettere al fresco . Intanto montare la panna, poi aggiungerla mescolando delicatamente dall'alto verso il basso al composto di fragole e ricotta e mettere al fresco per qualche ora coperto con pellicola.

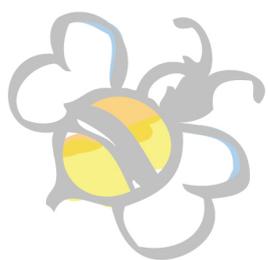
Preparate la frolla :se a mano macinate le mandorle finemente .

io ho usato il mixer mettendo tutti gli ingredienti insieme fino alla formazione di una palla .Su un piano infarinato impastarla ancora per poco a mano e metterla a riposare in frigo per circa 30 min.
Stendere la pasta con il mattarello fino allo spessore di 2-3 mm e rivestire gli stampini imurrati e cuocere in forno a 190° per circa 25 -30 min finchè sono dorate . Lasciarle raffreddare prima di toglierle dagli stampini ,spolverizzare con un velo di zucchero a velo e con un sac a poche farcire con la mousse. Decorare a piacere.

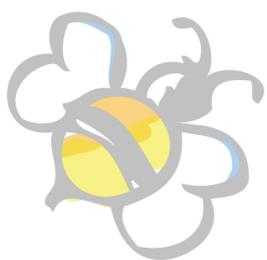
Il grado di dolcezza e profumo della mousse dipende molto dal grado zuccherino del frutto ,ora è momento migliore.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it