



Cream Tart

Ingredienti

Ingredienti per 1 dose di pasta frolla:

250 gr. di burro

180 gr. zucchero

4 tuorli medio/grandi (circa 70/75 gr)

400 gr. farina "00"

scorza di limone

pizzico di sale

Ingredienti per due teglie di meringhe:

130 g albume (circa 4 albumi)

130 g zucchero semolato (classico)

130 g zucchero a velo

3-4 gocce di limone

Ingredienti per la crema:

1 litro di panna fresca (non zuccherata)

900 g mascarpone

180 g zucchero a velo

Procedimento per la pasta frolla:

Togliere il burro dal frigorifero 5 minuti prima di preparare la frolla, pesarlo, tagliarlo a cubetti e unirlo allo zucchero, alla scorza di limone grattugiata e al pizzico di sale.

Impastare in planetaria con la foglia o il gancio, oppure a mano su una spianatoia o una ciotola, fino ad omogeneizzare il tutto senza far perdere la consistenza al burro.

Aggiungere al precedente impasto i tuorli.

Continuare a mischiare fino a incorporarli.

Infine aggiungere al composto la farina.

Impastare fino a che la farina verrà assorbita completamente nell'impasto, ottenendo la classica consistenza della frolla.

Togliere la frolla dalla planetaria, o dalla ciotola in cui l'avete impastata, lavorarla per pochi secondi fino a formare un panetto rettangolare e non troppo spesso, così la pasta si raffredderà più velocemente se abbiamo necessità di utilizzarla già dopo qualche ora.

Avvolgere il panetto di frolla in un canovaccio pulito o nella pellicola trasparente e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2-3 ore. Oppure prepararla il giorno precedente e lasciarla riposare tutta la notte. Quando ci servirà la frolla per iniziare a preparare il dolce,

togliere dal frigorifero, tagliarla a pezzetti e lavorarla in planetaria oppure a mano per circa 1-2 minuti, giusto il tempo necessario per ammorbidirla leggermente, farla tornare elastica e della consistenza adatta per stenderla con il mattarello.

Procedimento per la crema:

Versare tutti gli ingredienti della crema in planetaria con la frusta, oppure in una ciotola mescolando con le fruste elettriche, e montare fino ad ottenere un composto denso e spumoso. Una volta che la crema sarà addensata non montare eccessivamente, altrimenti risulterà troppo densa e non resteranno dei bei ciuffetti lisci e vellutati. Se si monta eccessivamente la crema c'è

anche il rischio che “si strappi o impazzisca.”

Procedimento per le meringhe:

In una ciotola pesare gli albumi.

In planetaria, o con delle fruste elettriche, mettere a montare gli albumi e dopo 30 secondi, appena gli albumi inizieranno a diventare bianchi, aggiungere con le fruste in movimento lo zucchero semolato. Continuare a mescolare fino a che il composto inizierà a diventare ben montato.

Aggiungere 3-4 gocce di limone, che aiuteranno a stabilizzare il composto a restare bianco durante la cottura.

Infine, poco alla volta, aggiungere lo zucchero a velo, sempre tenendo le fruste in movimento. Continuare fino a che lo zucchero a velo verrà assorbito completamente dal composto formando una spuma chiara e ben montata.

Mettere l'impasto in una sac à poche con la bocchetta stellata.

Formare tante piccole meringhe direttamente su una teglia con carta da forno.

Cuocere in forno statico a 80-90° per almeno 4 ore, prima di sfornare spezzare e assaggiare una meringa. Se si presenterà croccante e asciutta le vostre meringhe saranno pronte.

CLASSICHE: Se amate le meringhe classiche, una volta pronte, basterà lasciarle raffreddare e conservare in una scatola o in un vaso di vetro con coperchio.

IMMERSE NEL CIOCCOLATO: Se invece siete grandi amanti del cioccolato, potete scioglierne qualche cubetto a bagno maria, o in microonde, immergere metà della meringa nel cioccolato fuso e lasciarla asciugare su carta da forno.

ZEBRATE AL CIOCCOLATO: Se volete ottenere una via di mezzo, quindi non eccessivamente cariche di cioccolato, potrete appena sporcarle facendo delle righe di cioccolato con un cornetto di carta da forno.

Procedimento per la composizione della torta:

Preparare **2 dosi di pasta frolla**. Una volta che l'impasto sarà pronto lasciare riposare il tempo necessario in frigorifero, finché la frolla raggiunga una consistenza adatta per essere lavorata.

Nel frattempo, con gli albumi avanzati, preparare le meringhe.

Preparare un carta modello con i numeri desiderati. Stendere la pasta dello spessore di circa 5-6 mm, iniziare a intagliare due sagome del numero (o della lettera) interessato, disporle su una per teglia e cuocere una alla volta in forno statico a 175°/180° per circa 10-12 minuti.

Intanto che i primi numeri cuociono, stendere nuovamente la pasta e ritagliare le altre sagome. Cuocere sempre in forno statico, una teglia alla volta, a 175°/180° per circa 10-12 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente.

Posizionare i numeri o le lettere direttamente sul vassoio da portata, facendo molta attenzione.

Versare la crema in una sach a poche con bocchetta liscia e coprire la superficie dei numeri di frolla con tanti piccoli ciuffetti ordinati, uno vicino all'altro.

Posizionare il secondo strato di frolla sopra i ciuffetti di crema, facendo sempre molta attenzione e, se necessario, facendosi aiutare da altre due mani. Continuare a coprire anche tutta la superficie del secondo strato di frolla con altri ciuffetti di crema.

Decorare la torta a piacere con quello che si preferisce (con boccioli di fiori, spicchi di fragole, macarons, meringhe, ecc).

Lasciare riposare la torta per almeno 2 ore in frigo prima di servire.

Sicuramente avanzerà un pochino di frolla, la dose è indicata leggermente abbondante per far sì che si riesca a stendere e ritagliare 4 numeri. Con la frolla avanzata puoi preparare dei biscottini (anche 1-2 giorni dopo, se si conserva la pasta nella pellicola in frigo).

Per fare le meringhe di due colori con un solo impasto e in modo veloce, inizia a preparare una dose di meringa, quando il composto è pronto togli in una ciotola metà dell'impasto che sarà destinato per le meringhe bianche. Aggiungi nell'altra metà dell'impasto, lasciata nella

planetaria, il colorante in polvere (o in gel, non liquido) e continua a mescolare per pochi secondi con le fruste elettriche fino ad ottenere un colore omogeneo. Consiglio di utilizzare coloranti in polvere, perché non influiscono sulla consistenza dell'impasto e di creare

sempre meringhe di tinte color pastello, tenue e delicate.

Volendo, è consigliato preparare le meringhe e la pasta frolla il giorno precedente dell'assemblaggio della torta, di modo che la pasta frolla avrà tutto il tempo di riposare in frigo e le meringhe di cuocere in forno, visto che hanno tempi di cottura molto lunghi.

Per realizzare i numeri in modo perfetto preparare il disegno su un file word del computer, utilizzando word art, e stampare utilizzando un formato poco più grande di un foglio A4. Indicativamente i miei numeri sono alti 35 cm e larghi 23 cm circa.

Cercate un

font e un modello di scrittura adatto: deve avere linee semplici, molto spazio all'interno del numero, e una calligrafia che non sia sottile e contorta.

Prima di muovere le sagome di frolla dalla teglia, assicurarsi che siano raffreddate completamente altrimenti si spezzeranno. Sono molto delicate, spostale facendoti aiutare, e sollevandole sul foglio di carta da forno su cui sono state cotte.

È consigliato assemblare la torta direttamente su quello che sarà il vassoio da portata.

Prima di preparare la torta, controllare sempre che il vassoio del dolce entri nel tuo frigo. Se si necessita di una torta grande, assicurarsi sempre di avere subito un frigo adeguato e abbastanza capiente per conservarla.

Questa torta, una volta pronta, si conserva per massimo 2 giorni in frigorifero.

Fonte: [LuCake](#)