



## Cream tart

### Ingredienti

Ingredienti per la pasta:

200 g farina

110 g burro

100 g zucchero

1 uovo e un rosso

mezza bustina di lievito per dolci

Per la copertura:

250 gr panna

125 g mascarpone

35 g di zucchero

Per la pasta: mescolare tutti gli ingredienti poi mettere in frigorifero per mezz'ora.

Stendere la pasta e ricavare le due forme desiderate utilizzando delle sagome di carta o cartoncino.

Cuocere a 170° fino a doratura.

Per la copertura: panna 250 gr e 125 mascarpone e 35 di zucchero.

montare tutto assieme poi mettere in una sac à poche con bocchetta rigata e fare la decorazione.

Sovrapporre l'alto disco di pasta poi decorare con altra panna e guarnire con frutta a piacere.

