



CHRISTMAS CREAM TART

Ingredienti

Per la frolla al parmigiano

90 gr. di farina 00 debole
50 gr. di burro
10 gr. di tuorlo
40 gr. di uova intere
2 gr. di sale
20 gr. di parmigiano
10 gr di cacao amaro
2 gr. di lievito per torte salate

Per la crema al formaggio

250 gr di formaggio tipo philadelphia
100 ml di panna fresca

Per la decorazione

pomodorini
basilico
granella di nocciole tostate
biscottini di pasta frolla

Procedimento

Preparare la pasta frolla:

Inserire in planetaria il burro freddo da frigo a cubetti, la farina, il lievito e il cacao setacciati, usando la foglia, impastare fino a ottenere un composto sfarinato.

Aggiungere successivamente il parmigiano grattugiato, le uova e i tuorli leggermente sbattuti e il sale.

Impastare fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.

Formare un panetto e avvolgerlo in pellicola e riporlo in frigorifero per almeno 2 ore a riposare, meglio preparare la frolla il giorno precedente della cottura.

Riprendere la pasta frolla dal frigo e, su un piano infarinato, stenderla a 3 mm di spessore.

Ritagliare la pasta in due "dischi" tagliati nella forma desiderata (cuore, quadrato, tondo, etc...). ricavare coi ritagli dei piccoli biscotti di forme e dimensioni diverse. Cuocere la pasta frolla in forno statico a 170° fino a quando la superficie non sarà leggermente dorata. Far raffreddare.

Preparare la crema al formaggio:

Lavorare il formaggio con una frusta per ammorbidirlo e unirlo alla panna semi montata, mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Far raffreddare in frigo per un paio d'ore, quindi, trasferire in una sacca da pasticceria con una bocchetta media liscia.

Assemblare la cream tart:

Adagiare un disco di pasta frolla su un piatto da portata con la sacca formare degli spuntoni di crema, uno attaccato all'altro senza lasciare spazi vuoti.

Sovrapporre il secondo disco e ripetere l'operazione.

Al termine decorare alternando i biscottini di pasta frolla, la granella di nocciole, le foglie di basilico e i pomodorini, interi e tagliati a fette.

Riporre in frigo per un paio d'ore prima di servire.