Italská kuchyně
pro Čechy a Slováky

Ovocná crostata

Ingredience **pro 8 osob**

Cukrářský krém

500 ml	Čerstvé plnotučné mléko
150 gr	Cukr krupice
6 ks	Žloutky M
1 ks	Vanilkový lusk
50 gr	Kukuřičný škrob

Máslové těsto

250 gr	Hladká mouka typu 00
100 gr	Moučkový cukr
125 gr	Máslo
36 gr	Žloutky

1 kapka	Vanilkové aroma
špetka	Sůl

Pro ozdobení

1 ks	Dortové želé
2 ks	Kiwi
200 gr	Jahody
100 gr	Maliny
100 gr	Borůvky

Obtížnost

Příprava: Vaření: Odpočinek:

60 *min* ***35*** *min* ***6*** *hod*

Cena

---

150 gr cukru krupice | 6 žloutků M | 1 vanilkový lusk | 50 gr kukuřičného škrobu | 500 ml mléka

Nejprve si pro naši crostatu připravíme cukrářský krém (crema pasticciera), který vyžaduje delší čas k zchladnutí. Detailní postup naleznete zde...

250 gr hladké mouky 00 | 100 gr moučkového cukru | 36 gr žloutků (cca 2 žloutky M) | 125 gr másla | kapka vanilkového aroma | špetka soli

Mezitím, co nám krém chladne, pokračujeme v přípravě máslové těsta (pasta frolla) z výše uvedených ingrediencí , recept naleznete zde...

Bochánek položíme na pečicí papír a rozválíme na těsto o něco větší než je forma na pečení. S těstem pracujeme co možno nejrychleji...

Nízkou formu na koláč vymažeme máslem a vysypeme moukou anebo pečeme přímo na pečicím papíru...

Těsto urovnáme do formy a okraje zarovnáme válečkem. Těsto je velmi křehké a proto je třeba při jeho přemisťování postupovat velmi opatrně...

Boky crostaty vytvarujeme podle formy...

Zbylé těsto můžeme znovu zpracovat a vytvořit pár sušenek...

Vidličkou propícháme dno těsta...

Aby se během pečení neutvořily na těstě bubliny, překrývá se pečicím papírem a zatěžkává fazolemi anebo těstovinami...

Pečeme v dobře předehřáté troubě 20 minut na 180 °C; kontrolujeme, aby nám těsto příliš nezhnědlo. Crostatu vytáhneme z trouby a necháme ve formě úplně vychladnout...

100 gr borůvek 100 gr malin 200 gr jahod

Mezitím si omyjeme ovoce a opatrně jej osušíme kuchyňským papírem...

Vybereme jahody stejné velikosti a nakrájíme je na plátky...

2 kiwi

Kiwi oloupeme a nakrájíme na kolečka...

Jakmile je crostata vychladlá, pomocí cukrářského pytlíku ji naplníme krémem...

Na krém pak pokládeme ovoce podle vlastní fantazie. Začínáme vždy vnějším krajem...

1 sáček dortového želé

Nakonec si připravíme želatinu, při její přípravě se držíme pokynů výrobce...

Uvařenou želatinu necháme 2 minuty zchladnout a pomocí štětečku přetřeme ovoce...

Můžeme použít také lžíci.
Necháme crostatu 2 hodiny vychladnout v lednici.