


Crostata di fichi all'arancia

circa 16 pezzi

 medio Fino a 40 Min.

1 Preliminari:

Foderare il fondo di uno stampo apribile (28 cm di Ø) con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C
Aria calda: circa 180 °C

2 Pasta:

Foderare lo stampo apribile preparato con la pasta sfoglia e premere leggermente contro il bordo.

Forare la pasta con una forchetta e precuocerla per ca. 15 minuti nel forno preriscaldato a 200°C.

Forno tradizionale: 200 °C
Aria calda: 180 °C
Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 28 cm):

Pasta:

1 di pasta sfoglia rotonda (Ø ca. 30 cm)

Guarnizione:

100 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero
5 tuorli d'uovo
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
di cannella in polvere
1 c. da tavola di rum
50 g di pistacchi tritati
100 g di mandorle mondiate e tritate
5 chiare d'uovo
100 g di zucchero
6 di fichi secchi

Decorazione:

2 arance, succo
2 c. da tavola di gelatina d'arance
1 c. da tavola di zucchero

3 Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare il burro ammorbidito, lo zucchero, i tuorli d'uovo, l'aroma Finesse, la cannella e il rum. Sbattere il tutto a schiuma e lavorare con lo sbattitore elettrico (fruste) per 4-5 minuti per ottenere un composto chiaro. Mescolare i pistacchi e le mandorle tritati, aggiungere al composto. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Versare lo zucchero a pioggia sulla neve soda e sbattere per ottenere una massa lucida. Incorporare al composto. Distribuire il composto sulla pasta sfoglia precotta. Lavare i fichi, asciugare e togliere il picciolo. Dimezzare e distribuire sul composto.

Ridurre la temperatura del forno a 180°C e ultimare la cottura della crostata per ca. 60 minuti sulla scanalatura inferiore.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 60 Minuti

Togliere dal forno e mettere lo stampo su una gratella. Lasciare raffreddare un istante.

4 Decorazione:

Per la finitura, bagnare la crostata con il succo d'arancia. Portare a ebollizione in un pentolino la gelatina d'arancia e lo zucchero, cuocere per 1 minuto. Spalmare la gelatina sulla crostata e lasciare raffreddare.