

# Crostata di fragole con croce svizzera

circa 18 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da crostata:****Pasta:**

1 di pasta sfoglia rotonda (Ø ca. 32 cm)

fagioli secchi

**Per spennellare:**

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

**Ripieno:**

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker

2.5 dl di latte o acqua

2.5 dl di panna

**Decorazione:**

500 g di fragole

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Foderare con carta da forno uno stampo per crostate da 29 cm o imbrurrare e infarinare bene. Ritagliare una croce in cartoncino.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C****Aria calda: circa 180 °C****2 Pasta:**

Posizionare la sfoglia nello stampo preparato, premere bene i bordi e bucherellare il fondo con una forchetta. Cuocere per ca. 15-20 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato, bucando di tanto in tanto le bolle d'aria che si formano. Cospargere il fondo con dei fagioli secchi, ciò evita la formazione delle bolle d'aria.

**Forno tradizionale: 200 °C****Aria calda: 180 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 15 - 20 Minuti**

**3 Spennellare:**

Far sciogliere le glasse secondo le istruzioni riportate sulle confezioni. Spennellare la base di sfoglia con il contenuto di una busta di glassa per evitare che la pasta sfoglia si ammorbidisca. Stendere il contenuto della seconda busta su un foglio di pellicola trasparente fino a ottenere uno spessore di ca. 3-5 mm. Prima che la glassa indurisca completamente, posizionarvi la croce in cartoncino e ritagliare ai bordi con un coltello ben affilato. Far indurire completamente in frigorifero.

**4 Ripieno:**

Preparare una busta di crema pasticciera seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare la panna a neve ferma e aggiungerla alla crema. Distribuire tutto sul fondo.

**5 Decorazione:**

Dividere a metà le fragole e distribuirle sulla crema. Riporre in frigorifero e posizionarvi la croce prima di servire.

**Consiglio**

- Se si prepara la torta il giorno prima, consigliamo di lucidare le fragole con della gelatina chiara zuccherata per mantenere fresche le fragole.