

# CREAM TART

By Andrea Mainardi



---

**Preparazione :** 45 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

## **Ingredienti :** 6 PERSONE

- PASTA SABLE - 125 g zucchero a velo - 125 g burro morbido - 4 tuorli - 200 g farina - Vaniglia (estratto, 1 cucchiaino) - 1 cucchiaino di lievito x dolci - 1 pizzico di sale - CAMY CREAM - 150 g panna fresca - 100 g latte condensato - 250 g mascarpone - Guarnizioni a piacere (macaron, fragole, praline al cocco, potete scegliere voi)

---

### PASTA SABLE

1. Mettere nel contenitore trasparente di metallo il burro ammorbidito e lo zucchero e amalgamare per circa 1 minuto con la funzione ROBOT.
2. Aggiungere i tuorli, la vaniglia, un pizzico di sale e far ripartire per altri 40 secondi. Unire per ultima la farina setacciata con il lievito. Far ripartire il programma.
3. Quando l'impasto avrà raggiunto la consistenza giusta (elastico e pronto da maneggiare) toglietelo dal contenitore.
4. Formare un panetto e farlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola

### CAMY CREAM

1. Iniziare montando il boccale e lo sbattitore. Mettere la panna fresca e con la funzione ESPERTO montarla per 4/5 minuti/Velocità 4. Togliere e tenere da parte in una ciotola. Togliere anche lo sbattitore.

2. Mettere nel contenitore di metallo il latte condensato ed il mascarpone. Far amalgamare con la funzione ESPERTO, 1 minuto/Velocità 4. Unire questo composto alla panna mescolando adagio per non farla smontare. Tenere da parte.
3. Ricavare dal panetto di pasta due dischi dello spessore di 1 cm e diametro di circa 24 cm. Con un coppapasta formare un buco al centro (come se fosse una ciambella).
4. Cuocere in forno a 180 gradi per 15/20 minuti. Non dovranno scurirsi troppo. Farli raffreddare bene.
5. Prendere uno dei dischi e posizionarlo su un piatto. Con l'aiuto di una sac à poche farcire con dei ciuffi di camy cream la superficie. Ricoprire con il secondo disco. Coprire anche questo con dei ciuffi di camy cream e poi decorare a piacere.
6. Far riposare in frigorifero un paio di ore prima di servire

Cook Expert ■

© Andrea Mainardi

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi