

Base per crostata morbida o torta californiana.

La ricetta di una base morbida per crostate di frutta. Ho scelto questa perché l'impasto è con lo yogurt e senza olio né burro. Resta morbida per diversi giorni.

Ingredienti per uno stampo da 28 cm

- 150 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 125 g di yogurt
- (gusto banana, vaniglia)
- 3 uova intere
- 8 g di lievito per dolci
- poche gocce di succo di limone
- sale
- aromi: vaniglia o buccia di limone grattugiata

La ricetta è di Michela Gullini.

Setacciamo farina e lievito.

Dividiamo i tuorli dagli albumi e montiamoli con lo zucchero ed il pizzico di sale sino a che saranno gonfi e spumosi. Possiamo aggiungere mentre montiamo un cucchiaino scarso di acqua tiepida e a metà uno due cucchiaini di yogurt.

Teniamoli da parte e montiamo gli albumi a neve fermissima con qualche goccia di limone premuto.

Aggiungiamo al composto di tuorli e zucchero una parte di albumi, poi farina, poi ancora yogurt, alternandoli tra loro sino ad esaurimento degli ingredienti.

Versiamo in uno stampo da crostata imburato e infarinato (io ho utilizzato lo stampo furbo, ma se non l'avete dopo che la torta è raffreddata, possiamo togliere uno strato lasciando il bordo e formando un piccolo incavo).

Inforniamo in forno preriscaldato a 170°/180° statico o ventilato per circa 20/25 minuti. Non eccediamo con i tempi di cottura.

Facciamo raffreddare la torta nello stampo prima di sformarla.



www.antoniettapolcaro.it

Farciamo come più ci piace, con creme sia calde che fredde.

Io ho fatto una crema pasticciera che trovate qui [Crema pasticciera alla panna. Videoricetta. - Il Mondo di Antonietta Polcaro](#), ma sulla pagina ne troverete tante: crema bianca al latte, crema ganache al cioccolato, crema pasticciera multiuso, oppure potrete farcire anche con la crema della cheese cake, con ricotta e cioccolato. Insomma, come preferite.

Vi consiglio di preparare questa torta già farcita di crema il giorno prima. In questo modo, l'umidità della crema l'ammorbidirà ancor di più. Volendo potremo bagnare la base leggermente.

Decoriamo con frutta fresca o sciroppata poco prima di servire.

E' ottima.