

PESCHE alla CREMA

Ingredienti:

Per la pasta:

600 g. di farina 00 , 200 g. di zucchero semolato , 300 g. di burro ,
4 tuorli d'uovo , 1 scorza di limone , 1 scorza di arancia , 2 pizzichi di sale.

Per il ripieno: 90 g di farina 00 , 200 g. di zucchero , 8 tuorli d'uovo ,
1 litro di latte , 2 cucchiaini di limoncello , 1 stecca di vaniglia .

Per la decorazione: 50 g. di zucchero a velo.

La preparazione:

Versare la farina facendo la fontanella e mettere all'interno tutti gli ingredienti. Iniziare ad impastare tutto per bene sino ad ottenere una pasta frolla tradizionale e lasciar riposare prima di stenderla per circa 30 minuti. Con l'impasto ottenuto fare tante coppie di semisfere e mettere in una placca da forno con sopra la carta da forno. Mettere in forno e cuocere per circa 15 minuti a 180 °C. Quando diventeranno un po' dorate, aspettare circa 2 – 3 e poi saranno pronte. Togliere dal forno e lasciar freddare tutto. Nel mentre iniziare a preparare la crema pasticcera. Scaldare leggermente il latte con la vaniglia, sino ad intiepidirlo. Sbattere i tuorli con zucchero sino ad ottenere uno zabazone ed aggiungere la farina mescolando per bene. Sempre mescolando bene aggiungere il latte. Prenderle 2 per volte e iniziare a mettere la crema pasticcera. A piacere secondo il proprio gusto, 1 o 2 cucchiaini belli pieni solo in una e poi con l'altra fare una sfera. Ripetere lo stesso procedimento per tutte e dopo che sono state ultimate, fare una spolverata di zucchero a velo. Aspettare per 3 – 5 minuti, per fare presa e dare sapore e poi servire a tavola le pesche.