# TORTA DI CREMA COTTA

## TORTA DA FORNO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## CREMA DA FARCITURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ACQUA | g 500 |
| LATTE | g 500 |
| PERFECTA | g 375-400 |

### PREPARAZIONE

Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed miscelare vigorosamente con frusta.

Lasciare riposare per qualche minuto e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: PERFECTA è una miscela per crema a freddo pertanto fare attenzione ad ogni tipo di contaminazione (bacinelle sporche-sessole sporche di farina).

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350 |
| UOVA INTERE | g 150 |
| ZUCCHERO | g 120 |

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

## COMPOSIZIONE FINALE

Foderare una tortiera con la pasta frolla tenendo il bordo alto due centimetri.

Bucare il fondo e stendere la crema realizzata con PERFECTA formando uno strato di due centimetri.

Decorare con striscie di pasta frolla e cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 30 minuti.