

“Il roseto ghiacciato”

Crostata al Nesquik e petali di rosa glassati.

(Per 12 persone)

Per la pasta frolla

400 gr di farina
125 gr di Nesquik
250 gr di burro
2 uova medie
100 ml di latte
1 bacca di vaniglia
200 gr di zucchero

Per la glassatura

Petali di rosa non trattati q.b.
2 albumi d'uovo
Zucchero semolato q.b.

Per la crema al cioccolato bianco

200 ml di latte
2 tuorli d'uovo
30 gr di zucchero
100 gr di cioccolato
1 cucchiaino di farina

Pasta frolla per partire.

Setacciamo la farina con Nesquik. A parte lavoriamo il burro con lo zucchero e tutti i restanti ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo.

Uniamo i due composti lavorando molto velocemente e per poco tempo. Mettiamo in frigo avvolgendo con pellicola trasparente, aspettiamo che diventi compatta e solida.

E ora la crema al cioccolato bianco.

Mescoliamo i tuorli con lo zucchero e la farina. Aggiungiamo a filo il latte e mescoliamo su fuoco basso fino a che non si addensa del tutto.

Inseriamo il cioccolato bianco ridotto a pezzettini e mescoliamo fino a che non si scioglie del tutto. Leviamo dal fuoco e lasciamo raffreddare in frigo.

Glassiamo i petali?

Per la glassatura dei fiori sbattiamo con una forchetta gli albumi delle 2 uova. Immergiamo i petali di rosa nell'albume e poi direttamente nello zucchero a velo. Li poggiamo su carta da forno e li lasciamo seccare.

E ora prepariamo il roseto!

Togliamo dal frigo il panetto di pasta frolla e dopo pochi minuti la stendiamo con il matterello allo spessore di 5/6 mm.

Imburriamo e infariniamo la tortiera, ci mettiamo la pasta frolla, la bucherelliamo e poi la ricopriamo con un foglio di carta forno. Adagiamo dei legumi secchi o sfere di porcellana sopra la carta per la cottura in bianco.

Inforniamo per 20 minuti a 180°. Trascorso questo tempo si toglie la carta da forno e i pesi e si conclude la cottura per altri 5 minuti. Lasciamo raffreddare per poi ricoprire il tutto con una crema al cioccolato bianco e rifiniamo con i petali di rosa.