

# Crostata Di More

Preparate la pasta frolla. Tiratela con il matterello a disco e foderatevi una teglia rotonda imburata facendo risalire un po' la pasta sul bordo. Bucherellate il fondo con la forchetta per evitarne il rigonfiamento. Preparate la crema pasticciera, lasciatela intiepidire continuando a mescolarla e versatela nella tortiera. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 35-40 minuti. Intanto mettete da parte una quantit? di more intere sufficienti a ricoprire e decorare la crostata e frullate le altre. Amalgamate al frullato la marmellata di lamponi diluendola, se occorre, con pochissima acqua tiepida. Il composto deve essere denso. Ritirate la crostata, lasciatela raffreddare, ricoprite la superficie col frullato. Sopra, guarnite con le more intere. Vini di accompagnamento: Trentino Moscato Rosa ?Liquoroso? DOC, Vernaccia Di Serrapetrona ?Dolce? DOC, Greco Di Bianco DOC.

## Ingredienti

300 G Pasta Frolla  
Crema Pasticciera  
1000 G More  
200 G Marmellata Di Lamponi  
Burro

## Note

Preparazione: 75 minuti.