TAYLOR & COLLEDGE

TARTELLETTE ALLA VANIGLIA CON LAMPONI E PISTACCHI

Tempo totale di preparazione: 235 Minuti
Numero di porzioni: 6 Numero di porzioni

Ingredienti

Pasta frolla

1 uovo
50 g zucchero
1 cucchiaino scorza di limone
100 g burro
200 g farina
1 cucchiaino lievito per dolci
2 cucchiaini Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge

Farcitura al lampone

250 g lamponi
2 fogli di gelatina
1 cucchiaio succo di limone

Mousse alla vaniglia

2 fogli di gelatina
30 g zucchero
125 ml latte
1 cucchiaio Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge
2 tuorli d'uovo pastorizzati (40 g circa)
125 ml panna da montare
2 albumi liottizzati (60 g circa)

Topping

300 g lamponi
40 g pistacchi salati (tritati)

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra tartellette alla vaniglia con lamponi e pistacchi ricetta. Versa tutti gli ingredienti per la preparazione della pasta frolla in una terrina, impasta con le mani fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Lasciala riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
2. Ungi leggermente 6 stampini per tartellette con del burro.
3. Stendi l'impasto su un piano da lavoro infarinato (l'altezza della frolla deve essere di circa 3 mm). Ritaglia 6 cerchi, leggermente più grandi rispetto al diametro degli stampini. Rivesti gli stampini con la pasta frolla e bucherella il fondo con una forchetta. Lasciali in frigorifero per almeno un'ora.
4. Preriscalda il forno a 180°.
5. Fodera ogni tartelletta con carta forno e riempila di legumi secchi. Cuoci le tartellette per 15 minuti finché non ottengono una colorazione dorata. Lascia raffreddare completamente, poi rimuovi delicatamente le tartellette dagli stampini.
6. Per fare lo strato al lampone, lascia in ammollo 2 fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Frulla i lamponi in un mixer e filtra con un colino.

7. In un pentolino metti il succo di limone e 3 cucchiai di salsa al lampone. Porta a bollore utilizzando una fiamma moderata. Togli il pentolino dal fuoco.

8. Strizza i fogli di gelatina, aggiungili nel pentolino e mescola fino a scioglimento. Aggiungi il composto alla purea di lamponi e frulla. Farcisci le tartellette con 2-3 cucchiai di purea al lampone e riponi in frigorifero.

9. Per preparare la mousse alla vaniglia, lascia in ammollo 2 fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

10. Mescola latte, zucchero e pasta di vaniglia in un pentolino. Scalda il composto fino a scioglimento dello zucchero. Metti da parte.

11. In una ciotola termoresistente sbatti I tuorli e scalda a bagnomaria. Aggiungi delicatamente il latte caldo alla vaniglia. Continua a mescolare, per 5-8 minuti, finché il composto non si addensa.

12. Strizza i fogli di gelatina, aggiungili al composto alla vaniglia e mescola fino a completo scioglimento. Metti la ciotola nell'acqua fredda e continua a sbatterla finché non si raffredda.

13. In 2 ciotole diverse, sbatti la panna da montare e gli albumi. Incorpora delicatamente la panna montata e gli albumi nella crema alla vaniglia.

14. Farcisci le tartellette con 3 cucchiai di mousse alla vaniglia sopra lo strato al lampone e riponi in frigorifero per 1-2 ore. Prima di servire, decora le tartellette con lamponi freschi e granella di pistacchi.Godetevi il loro tartellette alla vaniglia con lamponi e pistacchi.