

# La ricetta di LuCake

## INGREDIENTI

### PER LA PASTA FROLLA AL GRANO SARACENO:

185 g di burro  
135 g di zucchero di canna (possibilmente fine)  
1 cucchiaino di miele  
1 uovo medio  
1 tuorlo  
225 g di farina di grano saraceno  
100 g di farina di riso  
100 g di fecola di patate  
2 g di lievito per dolci  
un pizzico di sale

### PER LA CREMA PASTICCERA:

500 g di latte  
150 g di zucchero  
100 g di tuorlo (circa 5-6 tuorli)  
25 g di amido di mais  
20 g di amido di riso  
30 g di burro  
1 scorza di limone  
1 stecca di vaniglia  
un pizzico di cannella in polvere (facoltativa)  
un pizzico di sale

### PER LA DECORAZIONE:

3 vaschette di lamponi freschi  
q.b. di zucchero a velo

## INGREDIENTS

### FOR THE SHORTCRUST PASTRY WITH BUCKWHEAT FLOUR:

185 g butter  
135 g brown sugar (possibly fine)  
1 spoonful of honey  
1 medium egg  
1 egg yolk  
225 g buckwheat flour  
100 g rice flour  
100 g potato starch  
2 g yeast for dessert  
Pinch of salt

### FOR THE CUSTARD:

500 g milk  
150 g sugar  
100 g egg yolk (about 5-6 yolks)  
25 g corn starch  
20 g rice starch  
30 g di butter  
1 lemon rind  
1 vanilla pod  
a pinch of cinnamon powder (optional)  
a pinch of salt

### FOR THE TOPPING:

3 tubs of fresh raspberries  
Icing sugar to taste

## CROSTATA DI GRANO SARACENO CON CREMA E LAMPONI

> **PREPARAZIONE:** 45 minuti > **COTTURA:** 25' forno/10' fornello > **STAMPO:** Ø 26-28 cm  
> **RAFFREDDAMENTO:** 4 ore > **DIFFICOLTÀ:** media > **PORZIONI:** 14

### PROCEDIMENTO:

**PER LA PASTA FROLLA AL GRANO SARACENO:** impastate il burro tagliato a cubetti, lo zucchero di canna, il miele e il pizzico di sale. Unite il tuorlo e l'uovo e continuare ad amalgamare. Unire la fecola, la farina di riso, il lievito setacciati e la farina di grano saraceno per ottenere un composto compatto. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per almeno 3 ore.

**PER LA CREMA PASTICCERA:** scaldare latte con sale, scorza di limone, la cannella e il baccello di vaniglia da cui andranno estratti i semi. Mescolate tuorli e zucchero, unite gli amidi e continuate ad amalgamare. Quando sfiorerà il bollore versate il latte nella ciotola con gli altri ingredienti, trattenendo gli aromi. Mescolate fino a far sciogliere il tutto. Riponetevi in una pentola e mescolate. Quando sfiorerà il bollore togliete la crema dalla pentola e mettetela in una ciotola, precedentemente congelata in freezer per 10 minuti per bloccare la cottura della crema. Aggiungete il burro e mescolate con un leccapentole fino a farlo sciogliere e incorporare. Ritirate la crema in una pirofila, copritela con la pellicola a contatto e quando avrà raggiunto la temperatura ambiente metterla a raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

**PER LA BASE:** lavorate la frolla per farla tornare elastica. Stendete la pasta per uno spessore di 4-5 mm. Foderate una tortiera, imburata e infarinata, del diametro di 26-28 cm di diametro. Bucate il fondo con una forchetta. Cuocete in forno statico preriscaldato a 175°C per 25-28 minuti (nel primo ripiano in basso). Sfnate, lasciate raffreddare e disponete la base su un piatto.

**PER LA FARCITURA:** lavoratela con una frusta per farla tornare liscia e cremosa. Distribuite la crema all'interno della base di frolla cotta.

**PER LA DECORAZIONE:** lavate e asciugate bene i lamponi, disponeteli sulla crema fino a coprirli. A piacere spolverate con zucchero a velo. Conservate per almeno un'ora in frigo prima di servirli.

**ICONSIGLI DI LUCAKE:** il burro non dovrà essere troppo morbido quando si andrà ad impastare. Tra la frolla e la crema è possibile aggiungere uno strato sottile di confettura ai lamponi. Potete sostituire i lamponi con i mirtilli, fragole o altri frutti di bosco. Per una conservazione più duratura è possibile gelatinare la frutta.

**CONSERVAZIONE:** la crostata di frutta ai lamponi si conserva in frigo per due giorni.

## BUCKWHEAT TART WITH CREAM AND RASPBERRIES

> **PREPARATION:** 45 mins > **COOKING:** 25 minutes > **MOULD:** Ø 26-28 cm  
> **COOLING:** 4 hours > **DIFFICULTY:** medium > **SERVINGS:** 14

### PREPARATION:

**FOR THE SHORT PASTRY:** mix the diced butter, brown sugar, honey and salt in a bowl (or use a mixer). Add the yolk and egg and continue mixing. Add the sifted starch and yeast and the buckwheat flour. Mix until you obtain a compact and homogeneous mixture. Form a loaf, wrap in cling film and leave to rest in fridge for at least 3 hours, or overnight.

**FOR THE CUSTARD:** Heat the milk in a saucepan along with salt, lemon rind, cinnamon and seedless vanilla pod. Meanwhile whisk the egg yolks in a bowl with sugar, then add the starch and keep mixing. When the milk comes to the boil, add to the other ingredients, filtering. Everything should dissolve. Place the mixture in a clean double-bottomed pan, keep whisking to prevent the cream from sticking. When coming to the boil, remove the cream and place in a chilled bowl. Add the butter and stir with a spatula until melted and incorporated. Remove the cream into a baking dish, cover with cling film and place to cool in fridge for at least 3 hours or overnight.

**FOR THE BASE:** Play with the pastry in your hands so it becomes elastic. Roll out the dough on a floured surface, to a thickness of 4/5 mm. Line a buttered and floured cake tin with a diameter of 24-28 cm diameter. Prick bottom with a fork. Cook in a pre-heated static oven at 175 C for 25-28 mins on a low shelf. Remove, leave to cool and arrange base on a serving plate.

**FOR THE FILLING:** After its resting, work the cream briefly with a spatula to make smooth/creamy again. With spoon or pastry bag spread the cream inside the cooked pastry base

**FOR THE TOPPING:** Wash and dry the raspberries well. Arrange them on the cream. Sprinkle with icing sugar. Store for an hour in fridge. **LUCAKE ADVISES:** For the pastry use butter from the fridge removed 5 mins previously. If you fancy, between the shortcrust pastry and the cream, add a thin layer of raspberry jam. Instead of raspberries you might use blueberries, strawberries or other. If you use whole berries there is no need for gelatine, however with sliced fruit a sprinkling is recommended. **CONSERVATION:** Raspberry tart will keep fresh in the fridge for 2 days.