

Crostata marmellata e crema

INGREDIENTI:

[Frolla al mixer](#),

[crema pasticcera](#) (io dimezzo la dose),

4 cucchiaini di mascarpone,

5 cucchiaini di marmellata di pesche.

Foderare uno stampo con la frolla anche sui bordi (usare gli stampi leggermente più alti), distribuire omogeneamente sul fondo la marmellata, mischiare per bene il mascarpone con la crema e mettere il composto sulla marmellata, livellare e richiudere un po' i bordi di frolla. Mettere in forno già caldo a 200° per 40' circa.