

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Farfalla alla crema e frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA TORTA

100 g di farina
100 g di zucchero
1 cucchiaino di lievito
100 g di burro
2 uova.

PER IL RIVESTIMENTO

400 ml di panna liquida
100 g di zucchero a velo
40 g di fragole
3 kiwi
300 g di pesche sciroppate.

PER LA CREMA PASTICCERA

4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di farina
1/2 litro di latte
4 tuorli
1 stecca di vaniglia
liquore Strega.

PREPARAZIONE

- 1 Per la torta, mescolare lo zucchero con la farina, il lievito, le uova e il burro ammorbidito e sbattere il tutto con un frullatore elettrico fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il composto in uno stampo rotondo di 22 cm di diametro, imburrato e infarinato.



- 2 Cuocere in forno per circa 20/25 minuti fino a quando l'impasto si separa leggermente dai bordi ed è solido al tatto. Lasciarlo raffreddare.





3 Preparare la crema pasticcera.

Scaldare a fuoco basso il latte con la stecca di vaniglia.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, amalgamare la farina ed, infine, versarvi sopra il latte caldo togliendo prima la vaniglia.

Rimettere sul fuoco e continuare a girare fino a quando la crema diventi densa. Lasciarla raffreddare.



4 Mescolare il liquore con un paio di cucchiaini di sciroppo delle pesche. Dividere la torta in due dischi di uguale spessore e inumidire leggermente le due metà, da una sola parte, con la miscela del liquore e lo sciroppo di pesche.

Spalmare la crema pasticcera su uno dei due dischi, ricoprire con l'altro disco di torta e lasciarlo riposare in frigorifero per un'ora.



5 Scolare le pesche e tagliarle a fette sottili. Pelare i kiwi, lavare le fragole e affettarli tutti.

Montare la panna con lo zucchero a velo e mettere la metà in una tasca per dolci a bocchetta riccia.



6 Tagliare la torta a metà e sistemare le due metà con una gobba contro l'altra (a forma di

ali di farfalla) su un piatto da portata.



7 Coprirla di panna montata, spalmandola con una spatola in modo da livellarla bene.



8 Sistemarvi sopra le fette di frutta facendo un bel disegno. Decorare il bordo con stelline di panna montata.

Fare il corpo della farfalla con un paio di fragole, una da ogni parte. Servire la torta molto fredda.

