

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Farfalla con crema e frutta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **65 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PREPARAZIONE

1 Per il Pan di Spagna:

Con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero per circa 25 minuti fino ad avere un composto chiaro, soffice e spumoso.

Unite la farina setacciata poco alla volta e, con l'aiuto di un cucchiaino di legno, incorporarla al composto mescolando dal basso verso l'alto cercando di non smontare l'impasto.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. Non aprite il forno durante la cottura.

Passati i 30 minuti lasciate raffreddare il pan di spagna nel forno spento, a questo punto potete sformare.



2 Tagliate il pan di spagna in due orizzontalmente (si può decidere di fare 3 strati ma, in questo caso, preparate una dose maggiore di crema pasticcera).



3 Tagliate ogni disco a metà per formare le ali (otterrete così 4 semicerchi).



4 Per la bagna mescolate il succo di frutta ed il liquido delle pesche sciroppate



5 Infine preparate la crema pasticcera:

In una casseruola portate ad ebollizione il latte , la stecca di vaniglia incisa per il lungo ed il sale.

Con le fruste elettriche, sbattete i tuorli con lo zucchero per 15 minuti, aggiungete la farina setacciata mescolando delicatamente, infine unite il latte dalla quale avrete tolto la stecca di vaniglia.

Rimettete il composto sul fuoco a fiamma bassa e, mescolando continuamente con la fusta, fate addensare fino ad arrivare al primo bollore.

Adesso potete assemblare il dolce:

Posizionate due semicerchi sul piatto da portata (per ottenere la farfalla bisogna posizzarli con la parte rotonda verso l'interno come da foto) e, con il cucchiaino, inumidite con la bagna.

Corpate con uno strato abbondante di crema

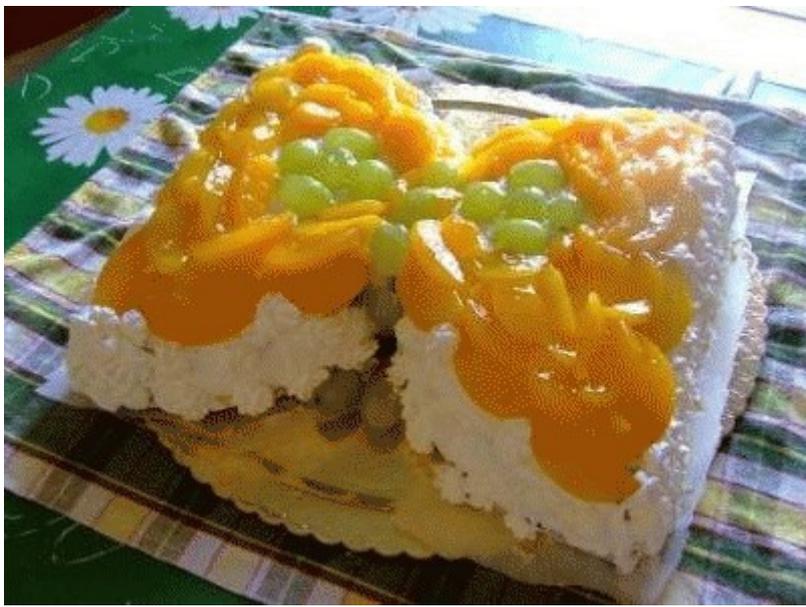


6 coprite con gli altri due semicerchi inumiditi e coprire con la crema pasticcera rimasta.



7 Infine decorate con la panna montata e la frutta





NOTE

Questa torta prevede pesche sciroppate e uva ma nulla vieta di usare altra frutta.