

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini diplomatici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 dischi di pasta sfoglia
poco zucchero a velo
poco alchermes.

PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina.

PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
150 g di zucchero
150 g farina.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Tagliare la pasta sfoglia in tanti rettangoli, trasferiteli in una placca foderata di carta

forno, bucherellatele bene e cospargete di zucchero a velo.



2 Infornate a 220°C per 5 minuti o fino a doratura.



3 Coprite con la crema pasticcera.



4 In una ciotola mettete l'alchermes con poca acqua.

Tagliate a rettangolini il pan di spagna ed immergeteli nella bagna.



5 Disponete il pan di spagna sulla crema e coprite con altra crema.



6 Coprite con un altro foglio di pasta sfoglia e cospargete di zucchero a velo.

