

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sacripantina genovese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
150 g di fecola di patate
187 g di zucchero
1 cucchiaio di olio di semi
1 bustina e 1/2 di lievito per dolci.

PER LA CREMA AL BURRO

3 tuorli
500 g di latte intero
100 g di zucchero
60 g di maizena
120 g di burro
2 cucchiaini di cacao amaro
poca vanillina.

PER LA BAGNA

100 ml di Marsala.

PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria montare a neve ferma gli albumi.



- 2 Nella stessa ciotola montare tuorli e zucchero fino a formare una bella spuma bianca.

Aggiungete al composto di tuorli la fecola ed il lievito miscelati insieme.



- 3 Mescolare bene quindi aggiungete a piccole dosi gli albumi montati con un cucchiaino di legno o una spatola, mescolare dal basso verso l'alto senza smontare.



- 4 Imburrare ed infarinare la tortiera da 26 cm.

Infornate a 180°C per 25 minuti.



5 Per la crema: in una casseruola portare il latte ad ebollizione togliendo la pellicina che si forma.

Nel frattempo montare zucchero e tuorli ed aggiungere la maizena.



6 Versare il composto nel latte e fate addensare senza smettere di mescolare.



- 7 Appena sarà fredda, aggiungere il burro a temperatura ambiente e mescolare con la frusta.



8 Ad 1/3 della crema unite il cacao e mescolare.



9 A questo punto tagliare i bordi formando un pds di minori dimensioni, tagliare in 2 parti verticalmente e tenere da parte il pds avanzato.



10 Pulire bene il pds e togliere le bricioline in eccesso.

Bagnare il primo disco con marsala senza affogarlo, ma rendendolo bello morbido.



11 Mettete la crema al cacao formando una cupoletta al centro.



- 12 Posizionare il secondo disco di pds, con un pò di pds avanzato al centro in modo da accentuare la cupolina.

Bagnare con il marsala.



- 13 Coprire con la restante crema al burro bianca cercando di tenere la forma a cupola.



14 Ricoprire con il pds avanzato e sbriciolato.





