

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ecco la torta alla crema, semplice semplice e davvero molto buona!

INGREDIENTI

6 uova
170 g di farina 00
170 g di zucchero.

INGREDIENTI CREMA

4 tuorli
50 g di farina
100 g di zucchero
500 ml di latte
1 bustina vanillina
buccia di limone grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 Ho lavorato i tuorli con lo zucchero e poco alla volta ho aggiunto la farina, dopo aver lavorato bene ho aggiunto gli albumi montati precedentemente a parte. ho infornato a 180° per circa 35'.



- 2 Lasciarla raffreddare e nel frattempo ho fatto la crema: montare i tuorli con lo zucchero e incorporare la farina, aggiungere il latte freddo e portare sul fuoco, mescolare facendo attenzione ai grumi!



- 3 Tagliare il pan di spagna in modo da ottenere tre dischi



4 Fare una bagna con acqua e zucchero e rum e bagnare gli strati



5 Appena la crema si è leggermente raffreddata cospargere i due dischi, così:



6 Successivamente montare la panna e coprire la torta e decorare.



