

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con pasta sfoglia e crema di vaniglia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [16 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO DEL DOLCE



INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare surgelata
2 litri di latte
5 uova
250 g di zucchero
200 g di maizena
2 buste di zucchero vanigliato
400 ml di panna
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE



2 Srotolate la pasta sfoglia, bucherellate la superficie e infornate a 200°C per 15 minuti.

Lasciate raffreddare.

Quando è fredda mettete la pasta sfoglia nello stampo che vogliamo usare per la torta.



3 Foderate per bene la base dello stampo.



4 E' importante che il fondo dello stampo sia ben coperto. La pasta sfoglia che rimane serve per decorare la superficie.

Adesso mettete 1 litro e mezzo di latte a bollire in una casseruola.

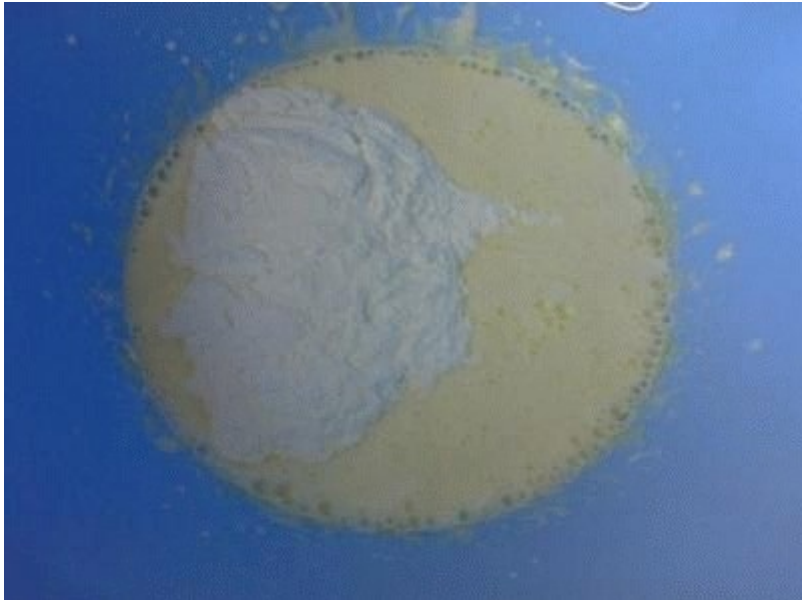


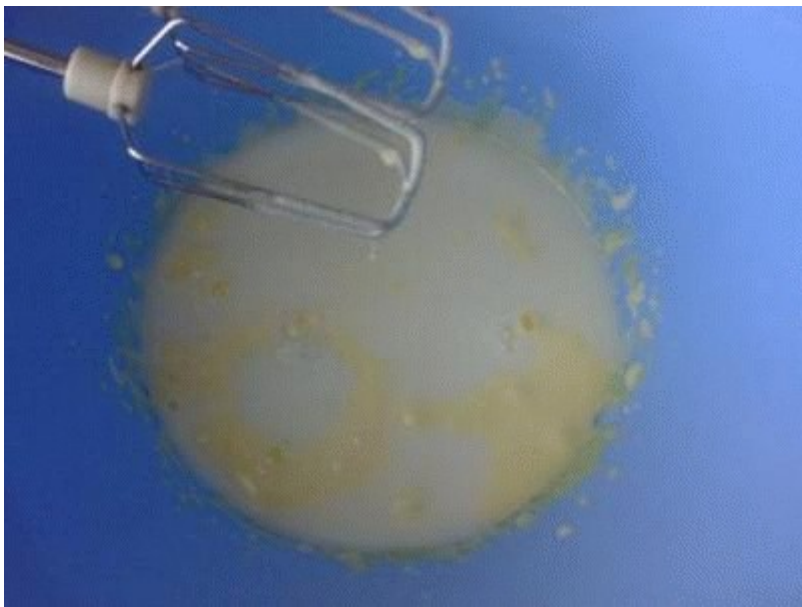
5 Mentre il latte si sta scaldando, preparate la crema: montate con le fruste elettriche i 5 rossi con lo zucchero, il sale e lo zucchero vanigliato per 10 minuti.





- 6 Aggiungete la maizena, alternando con il mezzo litro di latte freddo rimasto montando sempre con le fruste.

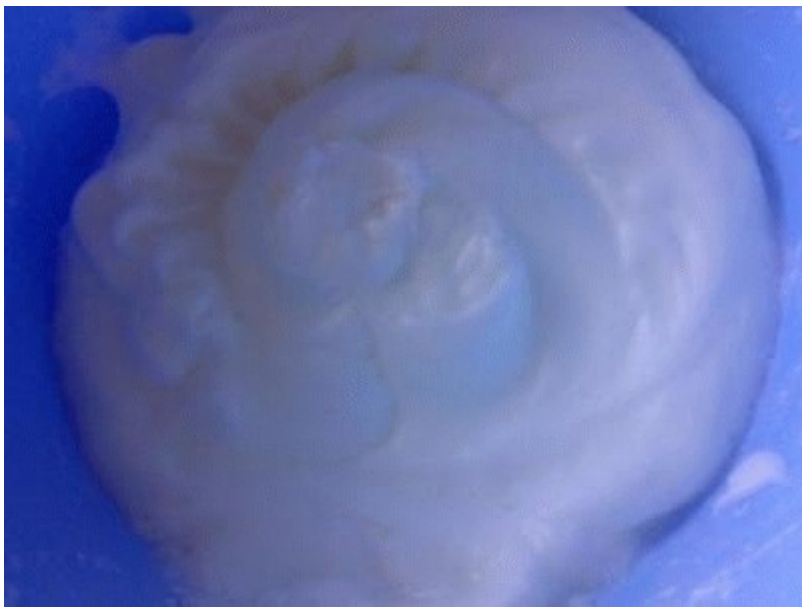




7 Otterete un composto omogeneo e liquido.



8 Montare gli albumi a neve ferma.



9 Nel frattempo il latte sarà pronto.



10 Potete versare il composto con i tuorli nel latte caldo e continuate a cuocere su fiamma bassa.



11 Mescolate di continuo per non far attaccare la crema al fondo.

La crema comincerà ad addensare molto veloce.





12 Quando arriva alla consistenza di un budino denso,(ci vogliono circa 2-3 minuti)spengete

il fuoco, e mettete nella crema bollente gli albumi montati.



- 13** Mescolate energicamente con la frusta a mano in modo che i due composti si incorporino perfettamente.





14 A questo punto versate tutta la crema bollente nella forma che avete preparato all' inizio.





15 Mettete il dolce a raffreddare e montate la panna con un pò di zucchero.



16 Sbriciolate il restante pezzo di sfoglia in modo d'avere delle briciole.



17 Una volta raffreddato il dolce lo spostiamo sopra un vasoio.



18 Stendete sopra la panna montata.



19 E sopra la panna mettete le briciole in modo da coprire tutta la superficie.





20 Coprite con dello zucchero a velo.



21 Tagliate a quadretti aiutandovi con un coltello ben affilato.



