

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Veneziana con fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
confezionata
250 ml di panna fresca
200 g di marmellata di fragole
un pò di zucchero a velo per decorare.

PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
150 g di zucchero
150 g farina.

PER LA CREMA PASTICCERA

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

PREPARAZIONE

1 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 mescolate 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.

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.

Tagliate la pasta sfoglia ricavandone 4 rettangoli.



- 2 Trasferite i rettangoli in una placca da forno coperta da carta forno, con una forchetta praticate dei fori sulla superficie.



- 3 Infornate a 200°C per 10 minuti.

Montare la panna e mescolare insieme alla crema pasticcera.



4 Sopra una sfoglia ormai fredda mettete un poco di crema e della marmellata di fragole.



5 Posizionate delle strisce di pan di spagna sopra la crema.



6 Coprite con altra crema e marmellata.



7 Chiudete infine con una striscia di pasta sfoglia dove avrete spalmato della crema.



8 Cospargete di zucchero a velo.

Ripetete le stesse operazioni preparando un secondo dolce.



9 Con il pan di spagna e la crema che avanzano potete preparare delle coppette: sul fondo della coppetta mettete della crema, coprite con della marmellata ed un poco di pan di spagna continuate gli strati fino a quando gli ingredienti finiscono, decorate con briciole di pan di spagna e marmellata.

