

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppette

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA CREMA PASTICCERA

1/2 l di latte
2 tuorli e 2 uova intere
180 g di zucchero
100 g di farina
un pizzico di sale
vaniglia.

PER IL PANDISPAGNA

6 uova
250 g di zucchero
250 g di farina
vaniglia
un pizzico di sale.

Teglia da 24x24 cm.

2 sfoglie da circa 32x24 cm (o comunque più grandi della teglia che verrà utilizzata per comporre le diplomatiche)

PREPARAZIONE

- 1 Preparare, con un giorno d'anticipo, la crema pasticcera ed il pandispagna.



- 2 Il giorno seguente, preparare la sfoglia, bucherellarla bene e spolverizzare di zucchero a velo.



3 Infornare a 200°C fino a colorazione dorata.

Prendere una teglia e foderarla, debordando abbondantemente, con pellicola.

Rifilare la sfoglia con un coltello a seghetto nella misura esatta della teglia, attenzione a non romperla.



4 Ora mettere uno strato di crema, non troppa.



5 Spolverizzare con la cioccolata.



6 Tagliare a fette di circa 2 cm il pandispagna.



7 Mettere le fette sopra la crema non lasciando buchi.



8 Bagnare con il liquore preferito.



9 Aggiungere altra crema.



10 Coprire con altra sfoglia.



11 Ora, con la pellicola che rimane, coprire bene il dolce.



12 Mettervi un peso sopra che si appoggi uniformemente.



13 Mettere in frigorifero qualche ora.

A questo punto riprendere il dolce, togliere la pellicola da sopra.



14 Capovolgerlo su un tagliere.



15 Ecco il dolce pronto, sporzionarlo in quadrotti da 6x6 utilizzando un coltello a seghetto.



16 Dopo averlo tagliato, spolverizzare abbondantemente di zucchero a velo.



cameron



cameron