

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Vol-au-vent con crema e amarena

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



Se siete alla ricerca di un dolcetto speciale, che possa andare arricchire la scelta sul tavolo dei dolci i **vol-au-vent** con crema e amarena sono proprio ciò che fa per voi. Dolcetti furbi, perché si preparano grazie all'uso della pasta sfoglia che dopo cotta viene farcita con una deliziosa crema che si sposa benissimo con l'amarena. Provateli, sono favolosi!

PER LA CREMA

LATTE 500 ml
TUORLI 4
ZUCCHERO 130 gr
MAIZENA 40 gr
SCORZA DI LIMONE 1

PER I VOL-AU-VENT

PASTA SFOGLIA rettangolare - 1
TUORLO D'UOVO sbattuto per spennellare - 1

PER DECORARE

AMARENE SCIROPATE

PREPARAZIONE

1 Vol-au-vent con crema e amarena... dei mini pasticcini golosi...uno tira l'altro...ma vediamo come procedere per realizzarli:

La prima cosa da fare sono i Vol-au-vent: prendete il rotolo di pasta sfoglia già pronta, stendetela sul piano di lavoro e con un taglia pasta rotondo ricavate dei dischi, cercate di ricavarne un numero pari.



2 Prendete la metà dei dischi ricavati, trasferiteli su di una teglia, ricoperta con della carta da forno, bucherellateli con i rembi di una forchetta e spennellateli con uovo sbattuto.



3 Con la metà dei dischi che vi sono rimasti, utilizzando un taglia pasta rotondo più piccolo, realizzate degli anelli, quindi sovrapponeteli ai dischi interi che avete trasferito sulla teglia, utilizzando l'uovo sbattuto come collante.





- 4 Trasferite in forno preriscaldato a 200°C e cuocete per 15 minuti o comunque a completa doratura.



- 5 Preparate la crema pasticcera:

mettete sul fuoco una casseruola con il latte, aromatizzate con un pezzetto di scorza di limone, oppure, se gradite potete aggiungere o sostituire la scorza di limone con una bacca di vaniglia, lasciate scaldare a fuoco medio-basso.





6 Mentre il latte si stà scaldando, prendete le uova e separate i tuorli dalle chiare.

Versate lo zucchero in una ciotola e aggiungetevi i tuorli d'uovo appena separati dalle chiare; sbattete bene, quando i tuorli si saranno amalgamati completamente allo zucchero, aggiungete nella ciotola, anche la maizena (amido di mais) incorporate bene continuando a sbattere il tutto.







- 7** Quando il latte stà per bollire, togliete la scorza di limone e aggiungete nella casseruola insieme al latte, il composto di uova appena preparato, mescolate delicatamente, fino a quando la crema si sarà addensata.





- 8 Appena vedete che la crema si stà addensando, spegnete il fuoco e trasferitela dentro una ciotola. Coprite la crema pasticcera con la pellicola, direttamente a contatto sulla superficie di essa e lasciate raffreddare.



- 9 Tutto ora è pronto per realizzare i vol-au-vent con crema e amarena. Riempite di crema una sac a poche e con l'iuoto di essa farcite i vol-au-vent.

Una volta che avrete farcito tutto i Vol-au-vent, prendete le amarene sciropate e posizionatele al centro di ogni vol-au-vent e servite.

