

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignolata pasticciata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER I BIGNÈ

150 g di acqua
75 g di burro
100 g di farina setacciata
3 uova intere
un pizzico di sale.

PER LA CREMA PASTICCERA

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

INOLTRE

400/500 ml di panna fresca
un pò di latte
cacao in polvere

PREPARAZIONE

1 Preparate i bignè: mettete a bollire l'acqua, il sale ed il burro. Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unite tutta la farina e mescolare bene. Rimettete sul fuoco e cuocete sempre mescolando per un paio di minuti o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.

Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche con i ganci a spirale.

Se per caso l'impasto risultasse troppo denso aggiungete un tuorlo.

Formate con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga dei mucchietti nella placca da forno rivestita di carta forno, i mucchietti devono essere ben distanziati perchè crescono molto.

Cuocete a 200°C per 30 minuti. Non aprite il forno durante la cottura.



2 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 mescolare 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.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna con 40 g di zucchero.



- 4 Unite a 2/3 della crema pasticcera la panna e mescolare.



- 5 Trasferite la chantilly in una sacca da pasticceria e riempite i bignè.

Sulla base di un piatto da portata mettete poca crema e coprite con un giro di bignè.



- 6 Fate un secondo strato di bignè e continuate fino ad avere una piramide mettendo della crema tra uno strato e l'altro.



- 7 Alla crema pasticcera rimasta unite poco latte fino a renderla morbida infine unite il cacao setacciato e mescolare.





- 8 Coprite la piramide di bignè con questa crema e decorate con la chantilly rimasta.





lasciatemi arnegare
quiiii.....



minnie67



Minnie67

per
Cam