

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Diplomatiche con sfoglia croccante al cioccolato

di: *cameron*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
1 confezione di glassa al cioccolato confezionata
200 g di panna
60 g di crema alla nocciola
40 ml di marsala.

PER IL PAN DI SPAGNA

2 uova
50 g di zucchero
50 g farina.

PREPARAZIONE

1 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 uno stampo da plum cake e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 20 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare, dividete in 3, per questa ricetta adopererete soltanto 1 strato di pan di spagna.

Dividete la pasta sfoglia in 2 rettangoli grandi come lo stampo per plum cake, metteteli sopra una placca da forno foderata di carta forno ed infornate a 200°C per 10-15 minuti.

Spennellate un rettangolo di sfoglia con la glassa e mettetela sul fondo dello stampo per plum cake rivestito di pellicola.

E fate asciugare leggermente.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna con la crema alle nocciole.

Mettete uno strato di crema sulla sfoglia.



3 Bagnate il pan di spagna con il marsala.



4 E mettetelo sulla crema.

Coprite con la crema rimasta.



5 Spennellato di glassa la seconda sfoglia.



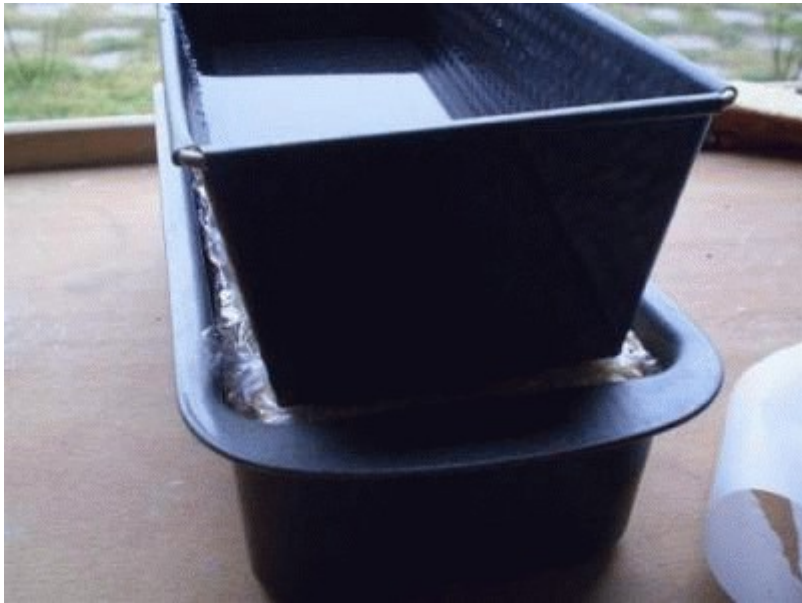
6 E mettetela sulla crema con la parte glassata sulla crema.



7 Chiudete con la pellicola.



8 E coprite con un peso.



9 Mettete in frigo per 4-5 ore.



10 Servite tagliando in tranci.



