

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasticcini diplomatici

di: *moka*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

2 dischi di pasta sfoglia

poco zucchero a velo

poco alchermes.

## PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli

100 g zucchero

40 g farina

500 ml di latte

una bustina di vanillina.

## PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova

150 g di zucchero

150 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 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.

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.

Tagliare la pasta sfoglia in tanti rettangoli, trasferiteli in una placca foderata di carta

forno, bucherellatele bene e cospargete di zucchero a velo.



**2** Infornate a 220°C per 5 minuti o fino a doratura.



**3** Coprite con la crema pasticcera.



4 In una ciotola mettete l'alchermes con poca acqua.

Tagliate a rettangolini il pan di spagna ed immergeteli nella bagna.



5 Disponete il pan di spagna sulla crema e coprite con altra crema.



6 Coprite con un altro figlio di pasta sfoglia e cospargete di zucchero a velo.

