

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sospiri di monaca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL PAN DI SPAGNA

1 uovo
25 g di zucchero
25 g di farina setacciata.

PER LA CREMA PASTICCERA

3 tuorli
tre cucchiaini di zucchero
un cucchiaino scarso di farina
200 ml di latte.

PER LA GLASSA

acqua e zucchero a velo.
Ciliegie candite.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il pan di spagna: in una ciotola, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare le uova con lo zucchero.



- 2 Dovrete ottenere un composto gonfio e spumoso come questo.



- 3 Aggiungete gradatamente la farina setacciata.



4 Mescolare con un cucchiaio dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.



5 Imburrate ed infarinate 4 stampini da muffin



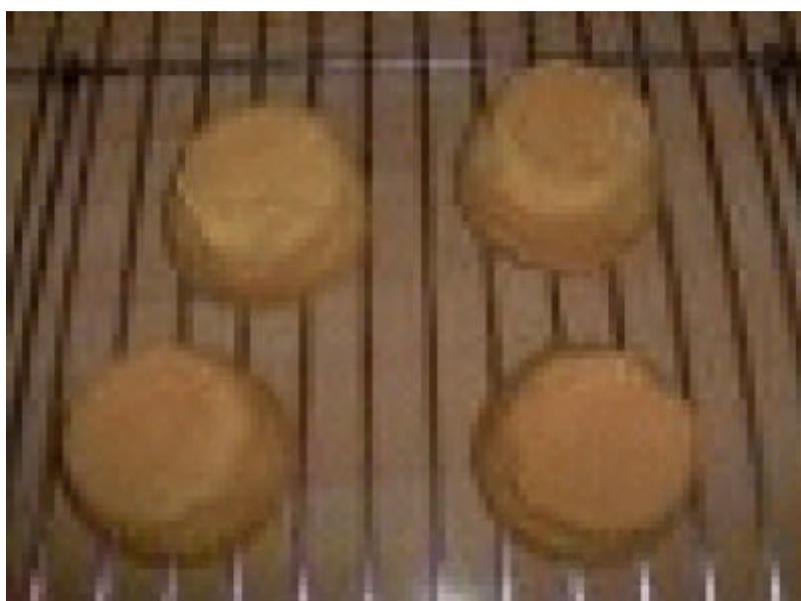
- 6 E versate all'interno degli stampini l'impasto fin quasi all'orlo, poi livellate piano la superficie con il cucchiaio.



- 7 Infornate per circa 15 minuti a 180 °C (il forno deve essere già caldo).



8 Lasciate raffreddare le forme sopra una gratella.



9 Preparate la crema pasticcera: riscaldare il latte.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate 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.



10 Tagliate a metà le forme.



11 Farcite la base con la crema pasticera.



12 E ricoprite con la parte superiore.



13 Preparate la glassa mescolando 5 cucchiaini di zucchero a velo con un pò d'acqua fino ad avere una crema fluida.

Coprite i dolci con la glassa.



14 Completate con una ciliegia candita.

