

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Favorita

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

2 fogli di pasta sfoglia confezionata
80 g di frutti di bosco
poco zucchero a velo.

PER LA CREMA PASTICCERA

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

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldate 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.

Ricavate dalla pasta sfoglie due dischi di 24 cm di diametro, ricavate da una delle due una ciambella tagliando la parte centrale, bucherellate la superficie e fate cuocere nel forno a 180°C per 15 minuti circa.

Quando sono fredde mettete la sfoglia intera in una tortiera a cerchio apribile e coprite con la crema pasticcera aggiungete una manciata di frutti di bosco e coprite con la sfoglia a ciambella e riempite il centro con poca crema ed i frutti di bosco rimasti.

Fate riposare in frigo per almeno 4 ore, togliete dalla tortiera e cospargete con lo zucchero a velo.

